



ACCOMPAGNEMENT DE LA PERSONNE DÉPENDANTE SUR LE TEMPS DU REPAS - ALIMENTATION

OBJECTIFS

- Connaître les besoins de la personne accompagnée, les notions d'équilibre alimentaire.
- Appréhender les conséquences des régimes alimentaires et des pathologies sur la prise des repas.
- Identifier les risques de déshydratation et de dénutrition.
- Identifier son rôle de prévention.
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

CONTENU

- 1- Les besoins nutritionnels des personnes accompagnées
 - Notions d'équilibre alimentaire : composition et rôle des aliments pour répondre aux besoins de l'organisme
 - Répercussion du vieillissement sur les besoins et les risques nutritionnels
 - Sensibilisation au repérage de la dénutrition et de la déshydratation
 - Prévention et communication de messages nutritionnels
- 2- Les régimes alimentaires les plus courants chez la personne accompagnée
 - Diabétique,
 - Sans sel,
 - Limité en graisse,
 - Mixé,
 - Hyperprotidique
 - Exemples de menu pour chaque régime
- 3- Conséquences des pathologies sur la prise des repas :
 - modification et troubles alimentaires,

- troubles de la déglutition
- prévention des fausses routes

4- Amélioration des temps de repas :
- préparation du temps de repas dans la journée,
- préparation des tables et équipements,
- place et rôle des professionnels pendant ces temps.

5- Les règles d'hygiène et les aspects économiques et écoresponsables
- Hygiène du matériel et des équipements
- Stockage des aliments
- Conservation

PRÉ-REQUIS

Savoir lire et écrire et comprendre les consignes à l'oral et à l'écrit

PUBLIC

Tout public
Jeune de moins de 30 ans
Demandeur d'emploi
Salarié
Travailleur indépendant
Particulier, individuel



DURÉE INDICATIVE

14 heures

DÉLAI D'ACCÈS

Entrée permanente

TARIF

21 euros / heure

FINANCEMENT

Autres financements
Financement individuel

MODALITÉ D'ADMISSION

Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation individualisée accompagnée

MODALITÉ ENTRÉE SORTIE PERMANENTE DISPONIBLE

Oui

NIVEAU DE SORTIE

Sans équivalence de niveau

SERVICE VALIDEUR

Le Greta délivre une attestation des acquis

VALIDATION

Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION



Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le Greta
La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation.



ACCESIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

LES + FORMATION

Formation alternant théorie, pratique et échanges d'expériences.

Plus de détails sur nos indicateurs de performance Formation Continue / Apprentissage en page d'accueil gretani.com

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

- ☒ Accompagnant(e) éducatif et social (AES)
- ☒ Assistant(e) de vie aux familles (ADVF)
- ☒ Aide soignante
- ☒ Agent de service hospitalier (ASH)
- ☒ Agent de service médico-social

Contacts

POURSUITES D'ÉTUDES

GRETA NORD ISERE
Accompagnant Éducatif et Social - Diplôme d'État
Bourgoin Jallieu (Transalpin)
Aide Soignant - Titre professionnel Assistant de vie
33 avenue d'Italie - CS 94002 Le Transalpin 2
aux familles - Titre professionnel Agent de service
38307 BOURGOIN JALLIEU CEDEX
medico-social
Contact GRETA NORD ISERE
Tél : 04 74 28 04 86

Découvrez d'autres débouchés sur
orientation.auvergnerhonealpes.fr
<http://www.orientation.auvergnerhonealpes.fr/>

Lycée Ella Fitzgerald

16- 4 RN 502
69560 St Romain en Gal
Contact GRETA NORD ISERE
Tél : 04 74 28 04 86

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024

TAUX DE SATISFACTION

84% de nos stagiaires sont satisfaits



FICHE FORMATION

Mise à jour le 21 Juillet 2025

