



# 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.

## ACCESSIBILITÉ

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](http://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

Dans la sectorisation médico-social : Diplôme d'État  
**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  
médico-social  
Contact GRETA NORD ISERE  
Tél : 04 74 28 04 86

Découvrez d'autres débouchés sur  
[orientation.auvergnerhonealpes.fr](http://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

