



## 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 le secteur 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 2025

#### TAUX DE SATISFACTION

97% de niveau de satisfaction des stagiaires pour cette formation



# FICHE FORMATION

Mise à jour le 9 Mars 2026

