

Alimentation de la personne âgée

Mis à jour le 23 octobre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Aucun

Public visé

Salarié(e)s du secteur de l'aide à domicile, du sanitaire et social ou de la santé Particuliers

Rythme

Temps partiel

Durée en centre

14 heures

Validation

Attestation de fin de formation précisant les acquis de la formation

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Évaluation des acquis en fin de formation donnant à une attestation des acquis et des compétences individuelles. Des évaluations « à chaud » sont systématiquement renseignées par les stagiaires à la fin de leur parcours de formation et d'évaluer la satisfaction du stagiaire sur la formation suivie. La synthèse de ces enquêtes est traitée et ...

Modalités de suivi

Évaluations en cours de formation – Points réguliers pour ajustement si nécessaire. Bilan final

Entrée-sortie permanente

Non

Objectifs professionnels

- Connaître les règles de nutrition, d'hygiène et de sécurité
- Connaître et respecter les habitudes alimentaires de la personne accompagnée
- Savoir stimuler la personne lors des temps de repas (nutrition et hydratation)
- Connaître les principaux régimes
- Préparer un repas équilibré

Contenu

Alimentation et nutrition de la personne âgée

- Les besoins de l'organisme et équilibre alimentaire: Les rations alimentaires aux différents âges, selon l'état physiologique ou le mode de
- Équilibre des repas d'une journée. Prévisions hebdomadaires des menus

Alimentation et santé de la personne âgée

- Étude des comportements Rappel de la digestion et de l'absorption intestinale.
- Stimulation à boire et à
- Erreurs alimentaires et conséquences sanitaires : les fausses routes, les troubles causés par l'absorption d'aliment toxique, les accidents causés par des aliments sains rendus toxiques, les principales maladies infectieuses transmissibles par les aliments
- Prévention des accidents alimentaires et les gestes d'urgence
- Les compléments nutritionnels oraux

Alimentation et cuisine à destination des personnes âgées

- Organisation du travail : prévision des repas, des denrées, des quantités nécessaires et réalisation d'un bon de Respecter les règles d'hygiène et de sécurité lors de préparations culinaires.
- Consignes pour mener à bien un travail pratique en cuisine : choisir la conduite à tenir pour respecter l'hygiène, la sécurité et le confort des personnes aidées en favorisant la convivialité.
- Élaboration de menus et réalisation de repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits en respectant les choix et les goûts des personnes aidées.
- Apprentissage d'une cuisine économique et équilibrée (denrées à prix réduit, utilisation des restes).
- Préparation d'un repas équilibré et à moindre coût

Modalités pédagogiques

Formation de groupe, intra-entreprise et en présentiel

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés dans l'aide à la personne

Méthodes pédagogiques

Cette formation se veut concrète, aussi les méthodes pédagogiques utilisées

Alimentation de la personne âgée

seront-elles essentiellement actives et participatives. Elles s'appuieront sur des mises en situation, des cas individuels, des analyses de situation, des échanges de pratiques, des apports théoriques et se concluront par la préparation d'un repas

Moyens pédagogiques

Démonstrations concrètes et mises en situation sur plateau technique dédié qui récréent les conditions d'activité rencontrées à domicile. Appartement pédagogique ou salle de cuisine familiale équipée de 12 postes. Salle de cours (video-projecteur) Documents pédagogiques, études de cas, travaux pratiques. Matériels, équipements, vaisselle et denrées alimentaires fournis

Durée

2 jours, soit 14 heures

Délais et modalités d'accès

Session de 14h tout au long de l'année

Financements possibles

18.00€ de l'heure stagiaire, soit 252.00 € par session

Poursuite de parcours

La formation modulaire de perfectionnement « Alimentation de la personne âgée » permet de compléter les compétences professionnelles des intervenants du secteur de l'aide à domicile.

Référent handicap

Locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation par nos référentes handicap

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023