

# Repas de la personne âgée



## Objectifs

Proposer une formation modulaire aux professionnels intervenant au domicile des personnes âgées afin qu'ils deviennent des acteurs de la prévention de la dénutrition.

Ce module permet au professionnel de :

- Maîtriser les techniques de base pour la préparation d'un repas, adapter les textures, enrichir les plats.
- Redonner envie/plaisir à la personne âgée au moment du repas.

D'autres modules complémentaires autour des thématiques suivantes sont disponibles :

- Module 1 : Prévention et repérage de la fragilité
- Module 2 : Prévention et repérage de la dénutrition
- Module 4 : Savoir orienter la personne âgée (réseaux et intervenants en gérontologie).

## Contenu

- Les techniques de cuisson et de conservation
- La gestion des achats (conserves/surgelés)
- La maîtrise du matériel de préparation/transformation
- Le choix des menus
- La préparation en binôme avec l'aidant/aidé (organisation et répartition des tâches)
- La notion de plaisir lors du repas
- La prise en compte et le respect des goûts et dégoûts.
- L'accompagnement de la personne âgée lors du repas
- La réalisation pratique de recettes, recettes types
- Les textures hachées/mixées, le « Manger main »
- Les techniques d'enrichissement « maison »

## Durée \*

- maximum en centre : 7 h.

## Coût \*

- horaire : 19.00 Euros HT

## Lieux de réalisation

**49 :** Site de Cholet

**85 :** Site de Challans - Lycée R. Couzinet

\* Durée et coût affichés à titre informatif.

Chaque parcours de formation est ajusté au profil et expérience du candidat et à la réglementation en vigueur.

## Pré-requis

Aucun pré-requis.

En amont de la formation : questionnaire envoyé au préalable aux stagiaires afin de connaître au mieux leurs pré-requis sur le sujet.

## Validations

Attestation de formation