

QUE METTRE DANS VOTRE ASSIETTE ET CELLES DES BÉNÉFICIAIRES ?



Présentation :

Cette formation de qualité, conçue pour les professionnels de la santé et les aidants explore les compétences essentielles pour améliorer la santé et le bien-être des bénéficiaires. Vous apprendrez à promouvoir une alimentation équilibrée et à personnaliser les repas en fonction des besoins individuels. Les bénéficiaires seront ainsi mieux pris en charge grâce à des connaissances approfondies en nutrition et des pratiques alimentaires optimales.

Objectifs pédagogiques

- Évaluer les besoins nutritionnels de base en fonction des conditions médicales spécifiques des bénéficiaires.
- Élaborer des plans alimentaires adaptés en tenant compte des restrictions, allergies et besoins individuels.

Programme

Module 1 : Les fondements de la Nutrition

- Introduction à la nutrition et à son rôle dans le bien-être
- Bases des macronutriments et micronutriments pertinents pour soi-même et les bénéficiaires
- Évaluation sommaire des besoins nutritionnels selon les conditions médicales
- Élaboration d'un plan alimentaire

Module 2 : Personnalisation de la nutrition

- Adaptation de la nutrition aux besoins individuels, avec des exemples pratiques
- Discussion sur les restrictions alimentaires courantes et les alternatives
- Prise en compte des risques selon les bénéficiaires
- Mise en pratique avec l'élaboration d'un menu pour la semaine selon des attentes spécifiques

Durée :

1 jour

Public concerné :

- Aides à domiciles

Prérequis à la formation :

Aucun prérequis





Modalité d'accès :

- Formation ouverte à tous
- Accessibles aux personnes en situation de handicap

Délai pour recevoir une formation :

Sous un mois suivant la date de réalisation de l'audit

Type de formation :

Formation sur-mesure
Formation intra en présentiel

Tarif :

1 200 € / jour
jusqu'à 4 personnes

Contact :

Mon école de Formation
06.21.12.64.16
contact@monecoledeformation.fr

Compétences visées

- Évaluation des besoins nutritionnels en fonction des conditions médicales et des préférences individuelles.
- Élaboration de plans alimentaires équilibrés et adaptés aux restrictions alimentaires et aux allergies.
- Compréhension des interactions entre les nutriments et leur impact sur la santé.

Moyens pédagogiques et techniques exploités

- Salle de Formation avec vidéoprojecteur
- Support de formation numérique
- Discussions et échanges d'expérience
- Cas pratiques
- Orientation vers des ressources complémentaires pour continuer à développer les compétences en nutrition.

Moyens d'encadrement

Encadrement et animation par un nutritionniste spécialisé dans les problématiques de la personne âgée et/ou ayant des besoins spécifiques.

Modalités d'évaluation des compétences

- En début de formation : Questionnaire d'évaluation des connaissances déjà acquises et Recueil des besoins et attentes de la formation
- Au cours de la formation : études de cas / jeux de rôle et estimation de l'aisance des personnes formées sur chacune des étapes
- En fin de session : Évaluation sommative par QCM

Suivi de l'action de formation / Mode d'appréciation des résultats

- Recueil de l'avis des participants sur la formation
- Évaluation à chaud en fin de formation sur les objectifs visés par la formation
- Évaluation à froid : suivi à 6 semaines de la formation notamment pour évaluer l'efficacité des conseils reçus