

## L'AIDE AU REPAS DE LA PERSONNE DÉPENDANTE A DOMICILE

### Objectifs :

---

- Sensibiliser à l'importance physiologique, sociale et affective de l'alimentation pour les personnes âgées et/ou handicapées
- Savoir répondre aux besoins alimentaires en fonction de l'état de santé des personnes
- Être capable de préparer des repas variés en utilisant les techniques employées en cuisine lors de la préparation des aliments ou de leur cuisson
- Etre capable d'élaborer des menus et des régimes dans le respect de l'équilibre alimentaire et d'un budget réaliste

### Durée :

---

**30 heures sur 5 jours (partie théorique + partie pratique)**

### Public concerné :

---

Cette formation s'adresse aux intervenants (es) à domicile (auxiliaire de vie, aide-soignante).

### Réquis :

---

Personnel d'intervention ayant déjà effectué des prestations à domicile.

### Résultats de nos stagiaires :

---

Taux de satisfaction : 99,9%

## Programme

---

### PARTIE THEORIQUE (3 jours)

#### Partie 1 : Notions de diététique

##### 1. La classification des aliments

- Simples ou complexes
- Minérales ou organiques
- Substances de synthèse ; énergétique ou régulatrice
- Pyramide alimentaire

##### 2. Le plan nutritionnel

- Objet du plan nutritionnel
- Elaboration d'un plan nutritionnel
- Elaboration d'un menu

##### 3. Les régimes spéciaux

- Liés à l'âge
- Liés à la maladie
- Liés à l'environnement

#### Partie 2 : La personne âgée et/ou handicapée et la nourriture

##### 1. La place du repas chez la personne âgée (et tout le monde en général)

- Nutrition
- Hydratation
- Plaisir

**2. Les caractéristiques psycho-affectives, psycho-sociales du handicap et/ou du vieillissement**

- Psycho/affect
- Sociologique
- Psychologique

**3. Le rapport entre les repas et l'aidant**

- La proposition
- La confection
- Le repas
- L après repas

**Partie 3 : Adaptation du repas en fonction des personnes**

**1. Les besoins spécifiques**

**2. Le vieillissement de l'appareil digestif**

**3. L'alimentation et état de santé**

**4. Les attentes rencontrées**

**Partie 4 : Les règles en cuisine**

**1. Les règles de base**

**2. La notion de cuisine**

**3. La notion d'économat**

**4. L'adaptation au poste de travail**



## PARTIE PRATIQUE (2 jours)

1. L'espace de travail
2. Le froid
3. Le chaud
4. Le dessert

### Tarifs HT

1750€/STAGIAIRE

### Infos complémentaires

#### Mode d'organisation pédagogique :

- Domaine : Activités de services à la personne
- Présentiel en inter-entreprise ou intra
- Formation continue
- Validation : Attestation de formation
- Lieu : Centre de Formation - 6 rue du Pont Moreau 57000 Metz ou dans vos locaux ;



### **Evaluer :**

- Mise en situation, travaux de groupes.
- Evaluation sous forme de QCM et questions ouvertes

### **Méthode pédagogique :**

- Alternance d'apports théoriques sous forme d'exposés, de travaux de groupe, de mise en situation
- Echanges et analyse à partir des pratiques et du vécu des stagiaires.

### **Moyens pédagogiques et techniques :**

- Documentation et supports de cours
- salle équipée d'ordinateurs et de vidéoprojecteur
- Cuisine équipée

### **Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :**

- **Suivi de l'exécution :** Feuilles de présences signées des stagiaires et du formateur par demi-journée et attestation de présence individuelle.
- **Appréciation des résultats :** questionnaire ou jeu d'évaluation à chaque fin de module et questionnaire de satisfaction en fin de formation. Bilan de fin de formation adressé au client si demandé.
- **Evaluation sommative.**
- **Attestation de fin de formation et de compétences.**

### **Formateur, Coordinateur**

Formateur : Infirmière

Coordinateur : Alexandra MATZ, DESS Marketing, Expérience de 15 ans gestionnaire de société d'aide à la personne, responsable de la formation, expérience dans le domaine de la formation de 20 ans.



### Modalités et délais d'accès :

- Prise de contact avec le coordonnateur
- Référent pédagogique : [contactreferent@laparc.org](mailto:contactreferent@laparc.org)
- Etablissement d'une convention
- Inscription sur l'action concernée
- Durée estimée entre la demande du bénéficiaire et le début de la prestation : 2 semaines
- L'accès à notre site, Les possibilités de restauration et d'hébergement :  
[LAPARC - Infos légales](#)

### Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :

- Nos locaux sont accessibles et conformes pour l'accueil de personnes à mobilité réduite
- Pour toute demande pour personne en situation de handicap : [contactpsh@laparc.org](mailto:contactpsh@laparc.org)

### Contact :

☎ : 03.87.20.96.08

✉ : [www.laparc.org](http://www.laparc.org)