



Nutrition et Hygiène Alimentaires des Personnes Agées

PERSONNES CONCERNEES

Personnel de cuisine et de service en institution

LES OBJECTIFS

Composition des menus pour une personne âgée
Mise en place le repas d'une personne âgée
Organisation et planification des repas au sein d'un établissement de santé
Qui et comment prend on en charge la dénutrition d'une personne âgée
HACCP et principes de l'hygiène et sécurité alimentaire

LE CONTENU

Savoir composer des menus pour une personne âgée

Modifications physiologiques liées à l'âge

Besoins nutritionnels du sujet âgé

Technique de planification alimentaire

Déclinaisons de menus

Prévention de la dénutrition protéino-énergétique

Référentiels

Savoir mettre en place le repas d'une personne âgée

L'environnement optimal du repas

L'installation de la personne âgée lors du repas



Le plateau repas de la personne âgée

Prise de repas et surveillance

Savoir organiser la planification des repas au sein d'un établissement de santé

Acteurs des fonctions restauration / santé

Articulation fonction restauration / santé

Choix du menu à partir du dossier patient

Transmission services – cuisines

Comprendre les principes d'une démarche qualité pour l'alimentation à l'hôpital

Savoir organiser et prendre en charge la dénutrition d'une personne âgée

Définition de la dénutrition de la personne âgée

Outils de dépistage de la dénutrition

Acteurs du dépistage de la dénutrition

Prise en charge de la dénutrition de la personne âgée

Connaître les principes d'hygiène alimentaire et d'HACCP

Généralités : chaîne et risque alimentaires, HACCP

Aliments à risques, toxi-infections alimentaires

Marche en avant, chaîne du froid

Hygiène corporelle, vestimentaire et des locaux

Achat, transport, stockage des aliments

Liaison froide, liaison chaude

Notions de points critiques

Nettoyage et désinfection

Législation



LA METHODE PEDAGOGIQUE

Face à face pédagogique - Exercices papier

Commentaires de documents - Power Point

LE DEROULEMENT

Deux jours soit 14 heures

Tarif nous contacter

SUIVI ET EVALUATION

Remise à chaque stagiaire d'un livret de formation

Suivi avec le dirigeant de la traçabilité mise en place