

Fiche technique de prestation

Programme d'actions collectives 2011

**A Modules techniques
1 Service à la vie quotidienne**

Module :

Mieux connaître l'alimentation, la nutrition et organiser les repas

Public

Personnel d'intervention à domicile (auxiliaire de vie sociale, aide à domicile, assistante de vie aux familles, soignant)

Nombre de participants :

min. 8 personnes
max. 12 personnes

Pré-requis

Avoir le projet d'approfondir ses connaissances dans le domaine

Objectifs généraux

- Apprendre les règles de base d'une bonne hygiène alimentaire
- Faire des repas équilibrés et prendre en compte les régimes alimentaires

Durée

14 heures

Lieu de la formation

AmPhiA
34 Cours Blaise Pascal
91000 EVRY

Tarifs

**910 € / groupe / jour
13 € / heure / personne**

Déroulé pédagogique détaillé

Enseignement théorique : suite

- 3.4 Les risques de déshydratation
- 3.5 Les axes de prévention

4- Les régimes alimentaires

4.1 Pour la personne âgée

- * Réduire les apports en sel pour les personnes atteintes d'hypertension artérielle, de troubles cardiaques, rénaux, hépatiques ou pour des personnes prenant un traitement à base de cortisone
- * Manger moins gras : limiter l'apport quotidien en cholestérol et acide gras saturés
- * Adapter l'alimentation du diabétique : diabète de type I - type II
- * Adapter l'alimentation aux désordres intestinaux

4.2 Pour l'enfant

- * Les régimes pour les troubles digestifs :
 - en cas de vomissements
 - en cas de diarrhée
 - en cas de constipation

- * Les autres régimes alimentaires
 - Hyposodé : régime pauvre en sel
 - Hypoglucidique : régime pauvre en sucres
 - Hypocalorique : régime pauvre en calories
 - Hypolipidique : régime pauvre en graisse
 - Hypoprotidique : régime pauvre en protéides
 - Hyperprotidique : régime riche en protéides

Moyens pédagogiques pratiques :

- Conception de menus divers en fonction de l'âge et des différentes maladies.
- Plateau technique sanitaire comprenant :
 - Postes de cuisson
 - cuisine équipée
 - réfrigérateurs
 - ustensiles de cuisine
 - des produits et matériels d'hygiène etc.
- Mises en situation
- Echanges de pratiques professionnelles
- Dynamique de groupe

Méthode d'évaluation préalable des pré-requis

Entretien téléphonique

Méthode d'évaluation en cours et suivi post formation

- Evaluation des connaissances en fin de formation
- Evaluation de satisfaction du module par le stagiaire en fin de formation

MANUEL AMPHIA

Référence A1c

Téléphone : 01 64 97 97 66

E-mail : contact@amphia.fr

Fax : 01 60 78 65 34

Hana VOLE

Proposition AGEFOS PME IDF