

CUISINE ET HYGIENE ALIMENTAIRE

Le repas, un moment de plaisir



Durée
1 jour soit 7 heures



Lieu
En Agence ou en Centre



Public : Auxiliaires de vie à domicile .

Prérequis : Être en situation de travail auprès de personnes en perte d'autonomie



Formateur
Marie BEAUMONT



OBJECTIFS

- Repérer les effets du vieillissement et leur répercussion sur l'alimentation chez la personne âgée.
- Acquérir une méthode professionnelle de préparations culinaires.
- Connaître les bons produits et le bon matériel.
- Elaborer des recettes en fonction des besoins spécifiques et des situations particulières tout en favorisant le plaisir de manger.



PROGRAMME

- Comprendre les besoins de la personne âgée en termes d'alimentation
 - Brainstorming : « Qu'est-ce que l'alimentation pour vous ? »
 - Retour sur les expériences, idées reçues sur l'alimentation de la personne âgée.
 - Apports théoriques (besoins nutritionnels des personnes âgées, effets du vieillissement sur l'état nutritionnel, troubles de la déglutition, dénutrition et déshydratation...)
- Rappels théoriques concernant les bases d'hygiène.
 - Mise en œuvre et application pratique de l'alimentation de la personne âgée dénutrie ou à risque de dénutrition.
 - Elaboration de recettes adaptées à la personne âgée (aperçu des différentes textures, enrichissement, utilisation de matériel adapté)
 - Dégustation avec analyse organoleptique des préparations (visuel, goût, textures...) et de CNO
 - Jeu de rôle autour de l'aide à la prise de repas (installer confortablement la personne, proposer et utiliser au mieux les aides techniques (connaître et utiliser des outils adaptés aux troubles))



METHODES & MOYENS

- Méthode interrogative
- Méthode active : plus de 60 % du contenu est basée sur cette méthode avec des mises en situation : exercice, travail de réflexion en sous-groupe, mise en pratique, cuisine, jeux de rôles
- Apports théoriques + explications, discussions, échanges
- Réflexion et travail en groupe et individuel
- Cuisine pédagogique
- Une évaluation des acquis et de la satisfaction sera réalisée à la fin du stage