RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta
GRENOBLE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

ACCOMPAGNEMENT DE LA PERSONNE DÉPENDANTE SUR LE TEMPS DU REPAS - ALIMENTATION

OBJECTIFS

Connaître les besoins de la personne accompagnée, les notions d'équilibre alimentaire.
Appréhender les conséquences des régimes alimentaires et des pathologies sur la prise des repas.
Identifier les risques de déshydratation et de dénutrition.
Identifier son rôle de prévention.
Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

CONTENU

1- Les besoins nutritionnels des personnes accompagnées
- Notions d'équilibre alimentaire : composition et rôle des aliments pour répondre aux besoins de l'organisme
- Répercussion du vieillissement sur les besoins et les risques nutritionnels
- Sensibilisation au repérage de la dénutrition et de la déshydratation
- Prévention et communication de messages nutritionnels

2- Les régimes alimentaires les plus courants chez la personne accompagnée
- Diabétique,
- Sans sel,
- Limité en graisse,
- Mixé,
- Hyperprotidique
- Exemples de menu pour chaque régime

3- Conséquences des pathologies sur la prise des repas :
- modification et troubles alimentaires,

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

- troubles de la déglutition
- prévention des fausses routes

4- Amélioration des temps de repas :
- préparation du temps de repas dans la journée,
- préparation des tables et équipements,
- place et rôle des professionnels pendant ces temps.

5- Les règles d'hygiène et les aspects économiques et écoresponsables
- Hygiène du matériel et des équipements
- Stockage des aliments
- Conservation

PRÉ-REQUIS

Savoir lire et écrire et comprendre les consignes à l'oral et à l'écrit

PUBLIC

Tout public
Jeune de moins de 30 ans
Demandeur d'emploi
Salarié
Travailleur indépendant
Particulier, individuel

DURÉE INDICATIVE

14 heures

DÉLAI D'ACCÈS

1 à 2 sessions par an sous réserve d'un nombre de candidat suffisant

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

1 mois avant le démarrage de la session

TARIF

280 euros par participant

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

FINANCEMENT

Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité
Plan de développement des compétences

MODALITÉ D'ADMISSION

Après entretien
Après test

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation individualisée accompagnée

NIVEAU DE SORTIE

Sans équivalence de niveau

SERVICE VALIDEUR

Le Greta délivre une attestation des acquis

VALIDATION

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le Greta
La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation.

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

LES + FORMATION

Formation alternant théorie, pratique et échanges d'expériences.

LES + DE LA FORMATION

QUALITÉ DES PLATEAUX TECHNIQUES ET EXPERTISE DES INTERVENANTS

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

- Accompagnant(e) éducatif et social (AES)
- Assistant(e) de vie aux familles (ADVF)
- Aide soignante
- Agent de service hospitalier (ASH)
- Agent de service médico-social

POURSUITES D'ÉTUDES
Dans le secteur santé social : Diplôme d'État Accompagnant Éducatif et Social - Diplôme d'État Aide-Soignant - Titre professionnel Assistant de vie aux familles - Titre professionnel Agent de service médico-social

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

Découvrez d'autres débouchés sur
orientation.auvergnerhonealpes.fr
http://www.orientation.auvergnerhonealpes.fr/

FICHE FORMATION

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2025

TAUX DE RÉUSSITE

86% de taux de réussite

TAUX DE SATISFACTION

91% de nos stagiaires sont satisfaits

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

61 % après 6 mois

Contacts

GRETA GRENOBLE

GRETA DE GRENOBLE
Lycée VAUCANSON 27, rue Anatole France
38100 Grenoble
RESPONSABLE FORMATION -
Tél : 04 76 33 27 40

GRETA DE GRENOBLE Centre Isère
21, boulevard Edgar Kofler
38506 Voiron Cedex
RESPONSABLE FORMATION
Tél : 04 76 33 27 40

Mise à jour le 13 Mars 2026

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel