



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,

- 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



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



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



NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2023

Contacts TAUX DE RÉUSSITE

86% de taux de réussite du service Santé Social
GRETA GRENOBLE

GRETA DE GRENOBLE
TAUX DE SATISFACTION
Lycee VAUCANSON 27, rue Anatole France

38100 Grenoble
91% de nos stagiaires sont satisfaits
VINEY Anne Laure

Tél : 04 76 33 27 47

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

61 % après 6 mois

GRETA DE GRENOBLE, Antenne Centre Isère

21, boulevard Edgar Kofler

38506 Voiron Cedex

Service Santé Social - VOIRON - COYNEL Laurence

Tél : 04 76 65 95 33

Mise à jour le 16 Avril 2024

