



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% Non
évaluée

Version
01/01/2023

L'alimentation de la personne âgée

Objectifs :

À l'issu de cette formation, les participants seront capables de :

- Connaître les conséquences du vieillissement
- Connaître les besoins nutritionnels de la personne âgée

Prérequis :

Aucun

Public concerné

- Infirmier
- Maitresse de maison
- Aide-soignante

Lieu et nombres de stagiaires

- Intra entreprise/présentiel
- 12 maxi

Renseignements pratiques et modalités d'accès

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoie du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation.
- Tarif :

198 € ht/pers soit 238 € TTC/pers

Frais de déplacement du formateur (Variable suivant km)

Méthodes pédagogiques

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants.
- Exercice en groupe.
- Apport théorique et technique selon les besoins de la structure.

Evaluation des connaissances et de la formation

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.

DUREE

3 heures



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Contenu de la formation

- Modification physiologiques et conséquences sur l'état nutritionnel
- Besoins nutritionnels de la personne âgée
- Socialisation de l'acte alimentaire

Accessibilité

En cas de situation de handicap contacté nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Sud Est Restauration/SERFORM
ZA LAVY 01570 Manziat
Tél : 03 85 57 49 Mail : ser@s-e-r.net
www.sud-est-restauration.com
NDA : 84 01 02479 01
Création : 13/12/2021
Mise à jour : 25/09/2023



REPUBLIQUE FRANÇAISE

