



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% Non évaluée

Version
01/01/2023

Les régimes alimentaires rencontrés en établissement pour personnes âgées

Objectifs :

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

- Connaître les différents régimes couramment rencontrés en établissement
- Connaître leur principe et leur indication
- Savoir proposer des menus simples alliant équilibre alimentaire et plaisir

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 :

Audit préalable 1h :
100€ HT soit 120€ TTC

Formation : 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

- Situation en EHPAD
- L'alimentation du diabétique
- L'alimentation pauvre en sel
- L'alimentation pauvre en fibres
- L'alimentation visant à accélérer et à ralentir le transit
- L'alimentation pauvre en graisses
- L'alimentation pauvre en cholestérol
- L'importance de l'apport hydrique

Accessibilité

En cas de situation de handicap contactez 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



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

