

L'alimentation :Allier goûts , plaisir , textures et besoins nutritionnels.

Le 19/03/19 de 9h30 à 16h30 à l'espace Formations Repère à Nivelles

Objectifs :

- Améliorer les compétences du personnel de cuisine afin qu'il offre une alimentation adaptée en tenant compte des éventuels troubles nutritionnels.
- Améliorer les compétences du personnel de soins et éducatif afin qu'il accompagne au mieux le résident d'un point de vue nutritionnel.
- Apprendre à prévenir et dépister les signes d'alerte de la dénutrition et mettre en place des solutions pratiques pour y remédier et mettre en place une prise en charge et une texture adaptée.
- Améliorer les compétences techniques du personnel de cuisine afin qu'il offre une alimentation texturée adaptée aux bénéficiaires présentant des troubles nutritionnels ou de la déglutition.

Profil des participants :

Equipes cuisine, hôtellerie, infirmiers, aides-soignants,paramédicaux .

Contenu de la formation :

- Rappel des principes de base de la nutrition et de l'équilibre alimentaire
- Besoins nutritionnels pour la personne âgée ou en situation de handicap (calories, protéines, autres nutriments)
- Modifications physiologiques dues au vieillissement et impact sur la prise alimentaire au quotidien
- L'hydratation
- Les troubles de la déglutition (
- La dénutrition (définition, signes d'alerte, conséquences, dépistage)
- Les troubles de l'appétit
- La surveillance de l'état nutritionnel
- Les différents régimes (sans sel, sans graisse, diabétique, dyslipidémique, sans fibres,...)
- Aliments à proscrire et à recommander
- L'alimentation artificielle (enrichie, compléments alimentaires, alimentation entérale et parentérale)
- L'importance de l'environnement du repas et de la convivialité
- Les troubles de la déglutition :
- Les différentes textures modifiées : Techniques de préparation
- Le finger food : public cible, objectifs, matériel, préparations techniques

Déroulement :

Support théorique accompagné d'une réflexion et d'une participation active du groupe.

Formation dispensée par : Bio ingénieur et conseillère en nutrition humaine. Enseignante auprès de futures aide-soignant(e)s/infirmières.

A l'espace Formations Repère 8 Rue du Bosquet -1400 Nivelles de 9h30 à 16h30 .

Prix : 95 € – Livret pédagogique -pauses cafés inclus – [Inscription en ligne](#)

sur www.formationsrepere.be ou par mail info@formationsrepere.be ou par téléphone 0498/680207

