Spécifique SAP

DECIMA FORMATION

DURÉE	7 heures, soit 1 jour
FORMATEUR	**Formateur expert dans le domaine de compétences : Service du repas, qualité, sécurité alimentaire**
MOTS CLEFS	REPAS / NUTRITION / AIDE
TYPE	INTER
TARIF	Nous consulter

PROFESSIONNALISER L'AIDE AUX REPAS À DOMICILE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Faire les courses d'une personne âgées en respectant ses goûts et ses habitudes
- Préparer à domicile des repas respectant l'équilibre alimentaire, les régimes éventuels et les règles d'hygiène
- Assister une personne dépendante dans la prise des repas avec les gestes et techniques appropriés

PUBLIC CONCERNE ET EFFECTIF

Aide à domicile* / minimum 4 à 12 participants maximum

* *Vous êtes en situation de handicap, contactez-nous afin que nous organisions au mieux votre accueil et la formation.*

PRE-REQUIS

Maîtriser la langue française, orale et écrite

PROGRAMME DE LA FORMATION

Aider et accompagner les personnes âgées et/ou en situation de handicap dans les courses du quotidien

- Déterminer un budget
- Planifier les repas
- Choisir et sélectionner ses produits, son alimentation : équilibre alimentaire et nutri-score, guide
- Prendre en compte le degré d'autonomie des publics accompagnés
- Le « reporting », cahier de liaison

Maîtriser les techniques culinaires

- Les modes de cuisson courants
- L'utilisation des appareils électroménagers
- Le matériel d'aide aux repas (couverts ergonomiques, mastiqueur,…)

Etablir un menu en fonction de l'équilibre alimentaire et des régimes les plus fréquents

- Elaborer des repas simples en tenant compte de la personne, ses envies, ses goûts, ses habitudes alimentaires, ses pathologies…,
- S'organiser dans son travail

Assister une personne dépendante dans la prise des repas avec les gestes et techniques appropriés

- Stimuler l'appétit de la personne (conseiller la personne sans imposer, présenter les plats, ordonnancer une table attrayante)
- Prévenir la dénutrition & la déshydratation
- Communiquer avec la personne pendant le repas, avoir la bonne posture

Respecter les règles d'hygiène dans la préparation des repas, la conservation des aliments & le rangement

- Méthodes et durées de conservation
- Désinfecter, laver, essuyer, ranger l'environnement du repas

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques, de simulations et de jeux de rôles. Présentation Power Point des cours théoriques. Livret pédagogiques pour les stagiaires

EVALUATION

Réalisation d'une enquête de satisfaction permettant de mesurer pour chacun des stagiaires l'atteinte des objectifs et la possibilité d'appliquer les savoirs et les savoirs faire transmis en situation réelle.

VALIDATION DE LA FORMATION

Les acquis sont évalués lors de mises en situation simulées.
Attestation de formation