





Courses

Prise en charge nutritionnelle des personnes à domicile

Cette formation permet l'accompagnement nutritionnel de la personne à domicile, qu'elle soit bien portante, en situation de handicap ou enfant.


Contact


 1419 Route de Viroy, Amilly 45200
 cf3s-centre-val-de-loire1@orange.fr
 02 38 87 40 29
 www.cf3s-centrevalde Loire1.fr


Modalité d'accès :

La formation se déroule dans les locaux, ainsi qu'en visio et également possibilité de se déplacer à l'externe.

 **1 journée soit 7 heures**

 **Public :** Assistant(e)s de vie aux familles auxiliaire de vie, assistant en gérontologie, agent de service hospitalier

 **Prérequis :** Maîtrise de la lecture et de l'écriture. Être capable de communiquer oralement

 **Accès transport :** Arrêt de bus à proximité, proche du centre-ville et de tout commerce, parking mais réduit, priorité aux personnes en situation de handicap

Accessible aux personnes en situation de handicap



OBJECTIF DE FORMATION

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable respecter un budget donné et établir une liste de course bien définie selon les besoins de l'individu concerné.

MISSIONS

- Aider la personne lors des courses.
- Optimiser son temps d'intervention.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Module 1 : Respecter un budget tout en faisant des achats de qualité.

Établir une liste de course en fonction d'un menu établi et des besoins (quantités) de la personne.

Comparer la composition de différents aliments, de choisir des aliments de bonnes qualités nutritionnelles.

Module 2 : Respecter un budget, d'établir une liste de course en fonction d'un menu et de choisir des aliments de qualité.

Courses

Prise en charge nutritionnelle des personnes à domicile

CONTENU DE LA FORMATION / DÉLAIS D'ACCÈS

Module 1 : Le budget, la liste de course, lecture d'étiquettes (théorie)

Le budget :

- Comparaison des plats préparés versus plat fait maison
- Savoir sélectionner les aliments à faible coûts

Liste de course :

- Apprendre à établir une liste de course en fonction des menus
- Connaître la liste d'aliments simples à avoir dans les placards

Lecture des étiquettes :

- Savoir lire le tableau des valeurs nutritionnelles et ingrédients
- Savoir repérer les additifs et allergènes

Module 2 : Le budget, la liste de course, lecture d'étiquettes (pratique)

Mise en pratique :

- Établir une liste de course en fonction du menu
- Savoir orienter les choix des produits

Système d'évaluation - Fin de journée :
Bilan - échanges (30min).

Évaluation sous forme de questionnaire à choix multiple ou de mise en pratique à chaque fin de module.

Évaluation 3 mois après la formation.



Délais d'accès :

Accès possible à la formation dans un délai de **60 jours postérieure à la signature de la convention de formation et/ou de 15 jours postérieure à la signature d'un contrat de formation** permettant le respect du délai de rétractation du client particulier.



Courses

Prise en charge nutritionnelle des personnes à domicile



Validation de la formation :



Attestation de formation

Pour justifier de l'assiduité de l'apprenant et de la bonne exécution de la formation, les éléments suivants peuvent être fournis :



feuille d'émergence



FORMATRICE :

Angélique LEFAIT, diététicienne libérale Formée à l'ETP, l'entretien motivationnel, la chirurgie bariatrique et les outils de pleines. Spécialisations : connaissances en physiologie, pathologies et différents régimes associés ; réalisation d'enquêtes alimentaires ; établissement de rations et de répartitions personnalisées afin de couvrir les besoins des patients ; connaissance des compléments alimentaires ; travail en collaboration avec les différentes équipes ; animation d'ateliers de nutrition ; formation et information du personnel soignant ; établissement de menus personnalisés.

TARIFS :



En inter-entreprise : 180 € net de TVA individuel

En intra-entreprises : sur devis en groupe, minimum 4 et maximum 8 participants



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- Méthode affirmative
- Méthode interrogative
- Méthode active
- (en fonction du contexte)



RESSOURCES PÉDAGOGIQUES :

- Support écrit
- PowerPoint
- Exercices
- Livre
- Internet
- Jeux : les informations sur l'alimentation, la nutrition, la physiologie et les pathologies seront toujours fournies en fonction d'études scientifiques ou de principes de diététique validés.



MOYENS TECHNIQUES :

- Atelier dans vos locaux ou dans nos locaux
- Plate-forme LMS Digiforma (suivi de apprenants avant, pendant et après la formation), portail extranet (partage de documents de la formation, communauté en ligne (forum de discussion)
- Rétroprojecteur/vidéo
- Ordinateur



MODALITÉ D'ÉVALUATION :

• Dispositif d'évaluation en début de formation :

Avant la formation, évaluation des prérequis et des connaissances sous forme de questionnaire à choix multiple ou d'exercice puis à chaque fin de partie évaluation des connaissances acquises : Questionnaire à choix multiple ou exercice

• Dispositif d'évaluation pendant la formation :

Pendant la formation, évaluation des prérequis et des connaissances sous forme de questionnaire à choix multiple ou d'exercice puis à chaque fin de partie évaluation des connaissances acquises : Questionnaire à choix multiple ou exercice
Bilan oral fin de journée

• Dispositif d'évaluation à la fin et après la formation :

Questionnaire à choix multiple après chaque partie puis, 3-6 mois après la formation afin de sonder les connaissances acquises
Bilan oral fin de journée et fin de l'action de formation

• Dispositif d'évaluation de la satisfaction à la fin de la formation :

Questionnaire de satisfaction à chaud
Questionnaire de satisfaction à froid (J+30 fin de la formation) : voir comment les outils de formation ont pu être intégrés à la pratique