



AIDER À LA PRISE DE REPAS ET VEILLER À L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Formation non certifiante

La formation « Aider à la prise de repas et veiller à l'équilibre alimentaire » vous apprend à accompagner les personnes dans un moment clé de leur quotidien : le repas. Vous découvrirez les bases d'une alimentation équilibrée, adaptée aux besoins de chacun. Grâce à des mises en situation concrètes, vous apprendrez à stimuler l'appétit, respecter les goûts et préserver l'autonomie. Cette formation allie savoir-faire professionnel et bienveillance pour favoriser le plaisir de manger. Une compétence essentielle pour tout accompagnant du secteur social, médico-social ou à domicile.

OBJECTIFS

- Connaître les spécificités des besoins nutritionnels des personnes aidées
- Savoir établir des repas équilibrés en respectant un budget alloué
- Acquérir les bases nécessaires aux achats alimentaires, conformes aux éventuels régimes prescrits
- Savoir créer un contexte favorable à la prise des repas et des collations
- Maîtriser les différents modes de conservation
- Aider à la prise des repas ou initier l'envie de s'alimenter

CONTENU DE FORMATION

- Manger : un besoin et un désir
- Les sens concernés ? Les organes qui interviennent dans l'alimentation ? Les conséquences du vieillissement ? Les besoins nutritionnels, selon les âges et l'activité physique
- Les différents groupes d'aliments/Équilibre alimentaire
- Dysfonctionnements alimentaires et conséquences
- Faire de l'instant repas, un moment convivial
- Savoir déchiffrer les étiquettes
- Penser les achats
- Respecter la chaîne du froid et gérer les aliments : principes de stockage et de conservation

BON À SAVOIR

- 🕒 14 Heures
- 📅 En Intra
- 📍 Formation continue • Présentiel

PUBLIC CONCERNÉ

Tout professionnel d'aide à la personne et intervenant à domicile

PRÉREQUIS

ACCESSIBILITÉ

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Pour plus d'informations consulter notre page web spécifique :

<https://www.irfabfc.fr/accessibilite-des-personnes-en-situation-de-handicap/>

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Formation réalisée en intra sur demande
- Pour plus d'informations, contacter :
Coralie BOSCH
cbosch@irfabfc.fr



AIDER À LA PRISE DE REPAS ET VEILLER À L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Formation non certifiante

ET APRÈS ?

Suites de parcours formations courtes de professionnalisation :

“Restaurer l'autonomie et l'estime de soi chez la personne âgée”
et “Concourir au bien-être de la personne âgée”

MÉTHODES MOBILISÉES

- Études de situations apportées par les participants, apports théoriques, exercices en sous-groupes, temps d'échanges et d'analyses des pratiques professionnelles.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- **Début de formation** : auto-positionnement des stagiaires.
- **Fin de formation** : évaluation des acquis et de la satisfaction (questionnaire et échange collectif).
- **Après la formation** : remise d'une attestation individuelle et transmission d'un bilan aux employeurs.

FINANCEMENT

- Nous consulter - tarif sur devis
- Plan de développement des compétences
- Prise en charge opco

RÉSULTAT & SATISFACTION

- Taux de réussite : 100 %
- Taux de satisfaction stagiaires : 89,2 %
- Taux d'atteinte des objectifs : donnée disponible dès la prochaine session

LE + IRFA

- *Un titre de branche qui répond aux besoins des employeurs.*
- *Un label Qualité reconnu, une équipe pédagogique et administrative à votre écoute, une démarche pédagogique proche des réalités professionnelles.*
- *Du matériel professionnel, des espaces dédiés aux stagiaires et des équipements informatiques.*