

TEXTURES ET REGIMES EN EPHAD

RÉFÉRENCE: HAC002

ADAPTATION DES TEXTURES ET RÉGIMES SPÉCIFIQUES

LE + GROUPE ACN

Attestations de formation et livrets de cours.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis pour la suivre la formation.

PUBLIC

Cuisinier, agent de restauration, ASH, infirmière ...

LIEU

En intra dans votre établissement.

1 COLLABORATEUR

MINIMUM

10 COLLABORATEURS

MAXIMUM

DURÉE

7 heures -

1 journée



OBJECTIFS

- Connaître les principales pathologies liées à l'âge qui nécessitent une adaptation de l'alimentation.
- Savoir quelle texture utiliser selon la pathologie.
- Identifier les aliments autorisés ou non selon le cas.



PROGRAMME

- Détail des pathologies.
- Les textures modifiées.
- Régimes : aliments autorisés et interdits
- Exemple : cas pratique.
- Questions / réponses.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATIONS

Evaluation continue et théorique avec délivrance d'une attestation de formation à la fin de la session.

Exposés théoriques, mises en situation pratiques, études de cas et partage d'expériences.

Liste du matériel pédagogique :

Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante.

Référentiel National Qualité

Audité par
BUREAU VERITAS
Certification



Qualiopi
processus certifié