

# 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