

Comment améliorer l'alimentation de nos aînés en passant par les cinq sens?

 8 h  160,00 €

Public



Personnel de cuisine et de service en MR/MRS

Objectifs

Les temps de repas sont des moments précieux, ils doivent être vécus de manière positive. C'est à ce point de rencontre que certains éléments imprévisibles (tels que le ?sourire de la serveuse?) pourraient ruiner la chaîne des efforts qui auront été mis en oeuvre. Le plaisir de manger pour nos aînés passe par tous les ?sens?.

Mieux comprendre les besoins des résidents : qui sont-ils, d'où viennent-ils? comment ont-ils vécu? Adapter l'alimentation en fonction en fonction des troubles dont ils sont atteints (problèmes de mastication, de déglutition, d'apraxie) Maintenir une certaine autonomie en adaptant les repas aux capacités de chacun individuellement, en faisant preuve de bienveillance pour tous Atelier pratique en cuisine = menu décliné en textures modifiées selon les troubles de mastication, de déglutition, d'apraxie

Informations pratiques


- > **Droit d'inscription**
160,00 €
 Cette formation est agréée "chèques formation".
- > **Horaires**
 Villers-le-Bouillet
 >
 Journée
- > **Certificat - Attestation**
Une attestation de participation vous sera remise en fin de formation
- > **Aides sectorielles à la formation**
Aides sectorielles à la formation (obligatoire) : texte long
- > **Examens**
Non

Comment améliorer l'alimentation de nos aînés en passant par les cinq sens?

Renseignements

Tél : 085/27 13 40 - Fax : 085/27 13 49

€ 160,00 € ou 8 Chèques-Formation

 **Dates de formation**
Sur demande

 <http://google.be> (*http://google.be*)

Formateur

Cécile IAPICHINO, diététicienne en main de repos