

Prévenir la dénutrition



8 h

Public

Personnel de cuisine et salle ou toute personne réalisant le service des repas aux résidents, personnel soignant.

Objectifs

Pour le personnel de cuisine, l'objectif visé est de pouvoir, grâce à une meilleure connaissance des facteurs et risques de la dénutrition, adapter l'alimentation des seniors dans un but préventif ou curatif.

Pour le personnel soignant, cette formation aura pour but de permettre de détecter au plus tôt la dénutrition, de mettre en place des solutions pour y remédier et d'adapter l'alimentation des seniors.

- Dépistage de la dénutrition et ses conséquences
- Les signaux d'alerte
- La prise en charge nutritionnelle
- L'enrichissement de l'alimentation
- Mise en pratique en cuisine l'après-midi

Informations pratiques

> Droit d'inscription

- ✓ Cette formation est agréée "chèques formation".

> Certificat - Attestation

Attestation de participation

> Aides sectorielles à la formation

Pouvez-vous bénéficier d'une aide sectorielle ? Pour en savoir plus, consultez l'onglet **Fonds sectoriels de formation** (<https://prod-ifapme-liege.wavenet.be/aides-la-formation/fonds-sectoriels-de-formation>)

> Reconnaissance

- Agréée formation aide-soignant CFWB
- Agréée COCOM