

# Sensibilisation à l'alimentation de la personne âgée

$\vee$	Q	h
	O	

#### **Public**

Personnel de cuisine et salle ou toute personne réalisant le service des repas aux personnes âgées

#### **Prérequis**

Aucun

### **Objectifs**

Comprendre les grands changements qui s'opèrent chez la personne âgée, savoir pourquoi et comment adapter leur alimentation.

La formation se déroule en 2 temps: la matinée sera animée par une diététicienne spécialiste de l'alimentation de la personne âgée. Qu'est-ce qui différencie une personne âgée d'un adulte? Quels sont les changements qui s'opèrent au cours du vieillissement et leurs impacts sur l'alimentation? Qu'est-ce qu'une journée alimentaire équilibrée? Comment tenir compte des aversions? Comment garder le plaisir alimentaire? L'après-midi, un restaurateur montrera aux travailleurs comment élaborer une journée type pour l'alimentation de la personne âgée en veillant à stimuler la créativité et l'esthétisme dans l'assiette.

## Informations pratiques

- > Droit d'inscription
- 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
- Reconnaissance
  Formation agréée par la CoCOM
- > Examens Non