

# Adapter l'alimentation des personnes âgées en tenant compte de leurs différents régimes (module de 8h pour personnel de cuisine)





**€** 160,00 €

#### **Public**

Personnel de cuisine et salle ou toute personne réalisant le service des repas aux résidents/patients

## **Objectifs**

Quelles sont les origines, symptômes et conséguences liés à une intolérance ou un déréglement alimentaire? De l'intolérance au lactose en passant par la constipation ou le reflux gastro-oesophagien chez le sujet âgé, nous envisagerons comment bien manger malgé ces contraintes. Cette formation vous permettra de développer la capacité d'adapter l'alimentation en fonction du dysfonctionnement alimentaire diagnostiqué, tout en tenant compte des besoins alimentaires du patient.

Découvrir comment adapter l'alimentation en fonction du dysfonctionnement diagnostiqué et de l'âge du patient, les réactions, régimes et prises en charge du patient n'étant pas les mêmes à 45 qu'à 65 ou 85 ans.

# 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

Reconnaissance

Agrément CoCOM en cours.

**Examens** 

Non

# Adapter l'alimentation des personnes âgées en tenant compte de leurs différents régimes (module de 8h pour personnel de cuisine)

## Renseignements

Tél: 085/27 13 40 Fax: 085/27 13 49

