

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

 8 h  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 conséquences liés à une intolérance ou un dérèglement 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 malgré 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

€ 160,00 € ou 7 Chèques-Formation

 **Dates de formation**
Sur demande

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

Formateur

Cécile IAPICHINO, diététicienne en maison de repos