



Défi santé nutrition



Formation PA3: Qualité nutritionnelle des repas servis en établissement d'accueil pour personnes âgées

Public :

- Groupe de 8 à 12 pers.
* Responsables menu
* Cuisiniers

Contact :

Défi Santé Nutrition
237 Eugène Berest
29200 Brest
contact.dsn@laposte.net
Tél : 02 98 43 99 17
Mobile : 07 60 60 49 16

Durée :

7 h
1 journée de théorie /
échange/création d'outils

Objectifs :

- * Connaître les besoins nutritionnels et l'équilibre alimentaire du public concerné
- * Connaître les recommandations du GEMRCN

Programme :

- * Le mécanisme du vieillissement et ses conséquences sur l'état de santé et l'appétit des personnes âgées
- * Les besoins nutritionnels de la personne âgée bien portante
- * Les rôles de la restauration au sein d'un établissement pour personnes âgées
- * Le GEMRCN: son contenu, ses intérêts
- * Les outils disponibles pour mettre en application les recommandations du GEMRCN
- * L'équilibre des menus existants vis-à-vis des recommandations du GEMRCN, et proposition de mesures correctives

Moyens utilisés :

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques . L'enseignement prend en compte le savoir-faire des participants et les contraintes de la pratique quotidienne.

Des **outils pratiques** propres à chaque établissement sont créés pour faciliter la mise en application.

Pour cela, les stagiaires doivent venir avec 6 semaines de menus complets.

TARIF sur devis