



REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions de formation

## FORMATION INTRA-ENTREPRISE

### Public

Groupe de 10-12 personnes  
Agent livreur ou responsable de services de portage de repas à domicile.

### Pré-requis

Pas de pré requis

### Moyens pédagogiques d'encadrement

Diététicienne- nutritionniste-formatrice PNNS spécialisée dans l'alimentation de la personne âgée

### Durée

7 h

### Dates et lieux

A définir  
Accessibilité PMR

### Délai de mise en place

3 mois

### Contact

Marine Mihalevich  
Référente du pôle seniors et personne âgée

[mmiha@defisantennutrition.fr](mailto:mmiha@defisantennutrition.fr)

02 98 43 99 17

07 60 60 49 16

## Défi santé nutrition

# Nutrition des bénéficiaires du service de portage de repas à domicile

## Objectifs pédagogiques

- Connaître les rôles du service de portage de repas domicile dans le soutien à domicile des personnes âgées et les caractéristiques des bénéficiaires
- Connaître le mécanisme du vieillissement et ses conséquences sur l'état de sante des personnes âgées
- Connaître les besoins nutritionnels et l'équilibre alimentaire du public cible
- Identifier ses rôles dans le soutien a domicile et appréhender le réseau de professionnels présents autour de la personne âgée
- Repenser les pratiques de livraison à domicile

## Compétences visées

- Savoir repérer les situations a risque de dénutrition et de déshydratation
- Développer des aptitudes de suivi nutritionnel ( protocole d'observation alimentaire)
- Utiliser les techniques de stimulation de l'appétit
- Respecter les règles d'hygiène spécifique au service de portage de repas à domicile

## Programme

- Matin : Vieillesse et nutrition préventive  
Les besoins spécifiques de la personne âgée
- Après-midi : Le protocole de livraison  
Surveillance nutritionnelle  
Conseils et règles d'hygiène

## Modalités pédagogiques

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques (quizz, exercices, mises en situation, échanges, discussion). L'enseignement prend en compte le savoir-faire des participants et les contraintes de la pratique quotidienne.

## Moyens permettant de suivre l'exécution de l'action et d'en apprécier les résultats

- Feuilles d'émargement
- Exercices
- Etude de cas

## Modalités d'évaluation et de validation

- Questionnaire d'évaluation initial et final
- Questionnaire de satisfaction
- Attestation de stage pour chaque participant

✓ 90 % des stagiaires déclare que la formation fera évoluer leurs pratiques professionnelles

**900 € HT**

(sans frais de vie et déplacement)