FORMATIONS
Pierre Flamion
SANTÉ & GESTES D'URGENCE

SECTION GÉRONTOLOGIE

PROGRAMME DE FORMATION

ACCOMPAGNEMENT À LA MISE EN PLACE DE PLAN ALIMENTAIRE EN EHPAD

PUBLIC

Personnel travaillant en EHPAD

OBJECTIFS

- Voir ou revoir les bases de l'équilibre alimentaire
- Identifier les besoins nutritionnels adaptés pour les séniors
- Connaitre les contraintes du vieillissement et savoir adapter les menus en fonction
- Connaitre et comprendre les enjeux de la politique nutritionnelle nationale
- Savoir mettre en place des menus et des plans alimentaires en fonction du GEM-RCN, PNNS 4 et loi EGALIM

PROGRAMME

MODULE 1 : LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION ET DU VIEILLISSEMENT

- Les déterminants des choix alimentaires avec l'âge
- Rappel des recommandations alimentaires du PNNS

MODULE 2 : LE VIEILLISSEMENT ET L'ALIMENTATION

- Les modifications physiologiques liées à l'âge
- La sarcopénie ou perte de masse musculaire
- Les troubles du goût

MODULE 3 : LES BESOINS NUTRITIONNELS EN CONSEQUENCE

- Les besoins en nutriments (rappel)
- Les grammages recommandés

Adresse postale
Formations Pierre FLAMION
232 rue de la tour
84200 CARPENTRAS

+33 (0)4 65 00 00 47
admin@formations-pierre-flamion.com
www.formations-pierre-flamion.com

N° 8124
odpc
Organisme enregistré par l'Agence nationale du DPC
Retrouvez toute l'offre du DPC sur www.mondpc.fr

Organisme de Formation Professionnelle Continue en Santé & Gestes d'urgence - Antenne CESU - SIRET : 931 702 112 00018 - APE : 8559A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 76300571630 auprès du Préfet de la Région Occitanie
SAS au capital de 1000€ dont le siège social est basé 16D RD8 30190 Boucoiran et Nozières - TVA intracommunautaire : FR35 931702112

MODULE 4 : CONSTRUIRE DES REPAS EQUILIBRES

- Les principes de l'équilibre alimentaire
- Organisation d'une journée alimentaire :
  - Composition du petit-déjeuner des personnes âgées en institution
  - Composition de la ou des collations des personnes âgées en institution
  - Composition du déjeuner et du dîner des personnes âgées en institution
- Mise en pratique : réalisation de menus équilibrés
- Le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)
  - Les objectifs
  - Les fréquences de consommation
- Mise en pratique : réalisation de plan alimentaire et menus adaptés

MODULE 5 : LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Indications des lois Egalim, climat et résilience
- Diversifier l'apport en protéines et place des protéines
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Modifier ses pratiques dans l'usage des plastiques

DURÉE

2 JOURS

Adresse postale
Formations Pierre FLAMION
232 rue de la tour
84200 CARPENTRAS

+33 (0)4 65 00 00 47
admin@formations-pierre-flamion.com
www.formations-pierre-flamion.com

N° 8124
Organisme enregistré par l'Agence nationale du DPC
Retrouvez toute l'offre du DPC sur www.mondpc.fr

Organisme de Formation Professionnelle Continue en Santé & Gestes d'urgence - Antenne CESU - SIRET : 931 702 112 00018 - APE : 8559A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 76300571630 auprès du Préfet de la Région Occitanie
SAS au capital de 1000€ dont le siège social est basé 16D RD8 30190 Boucoiran et Nozières - TVA intracommunautaire : FR35 931702112