

Formation
2012

CYCLE "LE REPAS EST UN SOIN"

Autour de ce thème, 4 nouveaux stages permettent aux professionnels de la restauration ou de l'hôtellerie, de pérenniser ou d'améliorer ce moment repas comme un temps convivial, agréable participant à l'état de santé du résident. Un stage d'hygiène alimentaire vous permettra de mieux maîtriser la sécurité alimentaire et de l'intégrer simplement, de manière adaptée dans votre établissement.

Durée : 2 jour(s)

Tarif : 440,00 € Net / personne

Tarif Intra : [Nous contacter](#)

PUBLIC

Tout professionnel travaillant en établissement d'accueil de la personne âgée, issu du secteur de soin, de l'hôtellerie ou de la restauration.

OBJECTIFS

- Repérer les situations et les comportements pouvant faire penser à de la dénutrition parmi les résidents pris en charge par l'institution.
- Apprendre à mesurer, diagnostiquer une dénutrition dans son établissement.
- Projeter des améliorations curatives ou préventives au niveau du repas.

FORMATEUR(S)

Jocelyne GUERIN

- Consultante formatrice spécialisée dans les domaines de la nutrition et de la restauration collective
- Diététicienne

METHODE ET CONTENU PEDAGOGIQUE

- La genèse de la dénutrition chez la personne vieillissante.
- Les conséquences morbides.
- Les outils de dépistages recommandés par l'HAS.
- La prévention et les réponses diététiques lorsque la dénutrition est installée.

Sessions en Province : [Nous consulter](#)

SESSIONS

Contactez nous