

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

- Mettre à jour ses connaissances en diététique afin de mieux connaître les besoins nutritionnels de la personne âgée.
- Analyser tous les aspects de l'offre alimentaire (concédée ou pas) de son établissement.
- Mettre des points de vigilance en oeuvre afin de garantir une prestation adéquate pour les résidents.

### FORMATEUR(S)

**Jocelyne GUERIN**

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

## METHODE ET CONTENU PEDAGOGIQUE

- Le vieillissement et ses conséquences sur les besoins nutritionnels.
- Les recommandations nutritionnelles de mai 2007.
- Les situations à risques en alimentation.
- Le respect du goût des anciens.
- Les différents menus et les prestations proposés en institution.
- Les réponses à apporter quand le vieillissement et la maladie compliquent le choix des repas (les régimes diététiques, les alimentations à textures modifiées).

**Sessions en Province : [Nous consulter](#)**

## SESSIONS

Contactez nous