

## EHPAD // CONNAÎTRE LES BESOINS NUTRITIONNELS ET AGIR CONCRÈTEMENT SUR L'OFFRE ALIMENTAIRE DES RÉSIDENTS ACCUEILLIS « ALIMENTATION PLAISIR, BIEN-ÊTRE ET ÉQUILIBRE »

### PUBLIC CONCERNÉ

Equipes soignantes, autres personnels et personnels de cuisine

**Prérequis** : Aucun

Nous adaptons nos prestations à chaque stagiaire, quelles que soient vos difficultés ou les situations de handicap que vous rencontrez. Merci de nous contacter en amont.

### OBJECTIFS

Connaître les bases de l'alimentation équilibrée et les besoins nutritionnels des personnes âgées afin d'améliorer la qualité des pratiques au quotidien liées à l'alimentation, au repas et à son environnement  
Définir et mettre en oeuvre des actions concrètes, réalistes et réalisables autour de l'alimentation et de la prise alimentaire contribuant chaque jour au projet de bientraitance des résidents.  
Acquérir des outils pratiques au service de l'alimentation prévention, santé et bien-être des résidents accueillis.

### DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

**La formation est basée sur la pédagogie active qui place le stagiaire au cœur du processus d'apprentissage :**

Analyse des pratiques, retours d'expériences  
Exercices réflexifs  
Résolution de problèmes  
Apport de connaissances  
Études de cas et mises en pratique (jeux de rôle)  
Épreuve de validation des acquis

### CONTENU DE LA FORMATION

#### JOUR 1 : Les bases de l'alimentation plaisir et équilibre pour les personnes âgées

Les objectifs nutritionnels du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et recommandations du GEMRCN (Groupement d'étude des marchés en restauration collective et nutrition) pour les personnes âgées en EHPAD  
Les bases de l'alimentation équilibrée pour la personne âgée  
Du besoin théorique à la pratique :  
Les groupes d'aliments en pratique pour un repère facile au quotidien  
Les points de vigilance (prévenir la spirale de la dénutrition)

#### JOUR 2 : Les outils pratiques de l'alimentation plaisir et équilibre pour agir concrètement en Ehpad

Proposer des menus équilibrés respectant les recommandations (équilibre, fréquences, quantités, etc.)  
Le choix des aliments adaptés aux contraintes des résidents, les points de vigilance pendant et en dehors des repas  
Les indicateurs à prendre en compte pour améliorer l'environnement du repas (convivialité, alimentation plaisir, présentation, etc.) et les prises alimentaires en chambre.  
Du besoin théorique à la pratique :  
Elaboration de menus attractifs et adaptés  
Les outils, jeux éducatifs ou animations réalisables pour les personnes âgées dépendantes

### VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation individuelle de formation sera délivrée au candidat ayant participé à l'ensemble de la formation et ayant satisfait aux tests pédagogiques.

\*Le programme de ce stage pourra être modifié en fonction de l'actualité législative et réglementaire.



**Mode d'organisation**  
Présentiel

**INTER** : groupe composé de plusieurs participants d'entreprises différentes.  
[Consulter les dates et lieux dans notre catalogue.](#)



**Durée**  
14 heures



**Nombre de participants**  
Minimum : 4  
Maximum : 12



**Supports et documentation**  
Supports remis pendant la formation.  
Documents à consulter et/ou télécharger via votre Extranet DENDREO (accès fourni à l'inscription).



**Sur demande :**  
**INTRA** : groupe composé exclusivement de vos collaborateurs.  
Nous planifions selon vos besoins dans vos locaux. Nous consulter

**Mutualisation** : Vous pouvez créer un groupe entre plusieurs établissements et revenir vers nous pour la programmer.

