

# ***La santé dans l'assiette des personnes aidées au domicile***

## **Présentation de la formation**

L'hygiène de vie des personnes aidées doit globalement être prise en compte et plus particulièrement leur équilibre alimentaire, voire leurs régimes.

Or, les aides à domicile, soucieuses de la qualité du service à rendre et du bien être des personnes, sont souvent démunies devant des prescriptions ou transmissions sommaires.

Cette formation vise à permettre aux participants de relier leurs expériences professionnelles, leur savoir-faire à des connaissances et à des règles diététiques pour parfaire leurs capacités.

## **Objectifs**

- ☞ Identifier les différents constituants alimentaires.
- ☞ Evaluer les besoins nutritionnels qualitatifs et quantitatifs.
- ☞ Equilibrer les repas, observer les règles diététiques.
- ☞ Repérer les problèmes de santé liés à l'alimentation.
- ☞ Répertoire les différents régimes.

## **Contenus**

- ☞ Les besoins de l'organisme.
- ☞ Les différents nutriments et leur rôle.
- ☞ L'équilibre alimentaire : composition de menus équilibrés  
Les différents régimes (diabète, cholestérol, sans sel, sans résidus, hypocalorique).
- ☞ Elaboration de menus appropriés aux besoins et aux ressources de la personne aidée.

## **Modalités pédagogiques**

- ☞ Apports théoriques et pratiques.
- ☞ Travaux pratiques en cuisine et analyse de situations professionnelles vécues.

.....

## **CONTACT :**

**ERTS**

**Service Formation Aide à Domicile**

2032 rue du Général de Gaulle — BP 125 — 45160 OLIVET cedex

**Tel :** 02.38.69.63.96 — **Fax :** 02.38.69.32.44

**E mail :** aide.domicile@erts-olivet.org

## **Organisation**

3 journées de 7 heures.

## **Public**

Un groupe d'aides à domicile.

## **Lieu et dates**

A convenir

## **Intervenante**

Une conseillère en économie sociale et familiale.

## **Coût 2007**

2 997 € pour l'ensemble de la formation et pour un groupe de 12 personnes (frais de déplacement en sus, selon le lieu du stage)