

PROGRAMME DE FORMATION

PLAN ALIMENTAIRE ET MENUS EN EHPAD SELON LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

MAJ 06/05/2024

Objectifs :

- ❖ Réaliser un plan alimentaire adapté aux recommandations nutritionnelles du GEMRCN
- ❖ Concevoir des menus variés, équilibrés et conviviaux

Programme :

- ❖ Identifier ses propres représentations de l'alimentation et leurs influences dans le cadre de la préparation des repas
- ❖ Actualiser ses connaissances sur l'équilibre alimentaire et les besoins nutritionnels de la personne âgée
- ❖ Comprendre la relation entre le vieillissement et l'acte de manger
- ❖ Adapter les notions d'équilibre alimentaire à partir des recommandations du GEMRCN (fréquences, grammages)
- ❖ Définir la notion de plan alimentaire et son intérêt
- ❖ Analyser, avec ces outils, les menus de l'établissement
- ❖ Réaliser un plan alimentaire et des menus prenant en compte les contraintes de l'établissement (livraisons, matériel, personnel...)
- ❖ Créer des fiches techniques et un recueil de plats par composante du plan alimentaire

Durée :

Prix : 300,00 €

Public : Cuisiniers, personnels de cuisine, infirmiers, aides-soignants, AMP, auxiliaires de vie, directeurs d'établissement

Prérequis : Cuisiniers, personnels de cuisine, infirmiers, aides-soignants, AMP, auxiliaires de vie, directeurs d'établissement

Moyens pédagogiques :

- ❖ La formation se réalisera dans des locaux mis à disposition sur site. Une salle aménagée pour accueillir l'ensemble des participants et le formateur, sera mise à disposition à la date prévue.
- ❖ L'ensemble du matériel pédagogique est fourni par le prestataire de formation (matériel de projection, supports pédagogiques, et documents pour les stagiaires...).
- ❖ Un certificat de réalisation sera délivrée à chaque participant.

Le référent handicap est à votre disposition pour organiser la compensation du handicap en cas de contraintes.

Méthode pédagogique :

- ❖ Active et participative.



- ❖ *Travaux de recherche et de construction de connaissances et d'outils en groupes partant de la fonction, des connaissances et l'expérience professionnelle des stagiaires.*
- ❖ *Analyse de situations professionnelles.*
- ❖ *Contextualisation-décontextualisation-recontextualisation (en lien avec des situations cliniques au sein de l'établissement).*
- ❖ *Auto évaluation, évaluation individuelle réflexive et collective.*

Modalités de suivi :

En début de formation : Un Questionnaire préformation permettra au formateur d'apprécier les connaissances des participants. Ces informations seront un des éléments de référence pour la réalisation du bilan de fin de formation.

En cours de formation : Le formateur procède à des évaluations, en fin de modules, afin de vérifier la progression et la satisfaction du groupe.

Bilan de fin de formation : Un Questionnaire post formation permettra au formateur d'établir un bilan de fin de formation.

Par ailleurs, une évaluation générale de la qualité de notre prestation sera faite en présence du formateur, et dans la mesure de leur disponibilité, d'un cadre de l'établissement ou du directeur des soins. Ce bilan a pour objet de recueillir le niveau de satisfaction des participants.

Un certificat de réalisation sera délivrée à chaque participant

Validation : *Un certificat de réalisation, avec la validation des objectifs, sera délivrée à chaque participant*

Nos formateurs :

Responsable pédagogique et Référente handicap :

Mme Laurie COURATIN – Responsable Centre de Formation – Ingénieure de formation et.

Rédaction en 2015 d'un Mémoire de recherche portant sur « l'accompagnement pour l'autonomisation et pour l'emploi des personnes en situation de handicap ».

Le référent handicap est à votre disposition pour organiser la compensation du handicap en cas de contrainte à l'adresse suivante : cadre@sauveperformance.fr