



# Nutrition et Hygiène Alimentaires des Personnes Agées

## PERSONNES CONCERNEES

Personnel de cuisine et de service en institution

## LES OBJECTIFS

Composition des menus pour une personne âgée  
Mise en place le repas d'une personne âgée  
Organisation et planification des repas au sein d'un établissement de santé  
Qui et comment prend on en charge la dénutrition d'une personne âgée  
HACCP et principes de l'hygiène et sécurité alimentaire

## LE CONTENU

### **Savoir composer des menus pour une personne âgée**

Modifications physiologiques liées à l'âge

Besoins nutritionnels du sujet âgé

Technique de planification alimentaire

Déclinaisons de menus

Prévention de la dénutrition protéino-énergétique

Référentiels

### **Savoir mettre en place le repas d'une personne âgée**

L'environnement optimal du repas

L'installation de la personne âgée lors du repas



Le plateau repas de la personne âgée

Prise de repas et surveillance

### **Savoir organiser la planification des repas au sein d'un établissement de santé**

Acteurs des fonctions restauration / santé

Articulation fonction restauration / santé

Choix du menu à partir du dossier patient

Transmission services – cuisines

### **Comprendre les principes d'une démarche qualité pour l'alimentation à l'hôpital**

#### **Savoir organiser et prendre en charge la dénutrition d'une personne âgée**

Définition de la dénutrition de la personne âgée

Outils de dépistage de la dénutrition

Acteurs du dépistage de la dénutrition

Prise en charge de la dénutrition de la personne âgée

#### **Connaître les principes d'hygiène alimentaire et d'HACCP**

Généralités : chaîne et risque alimentaires, HACCP

Aliments à risques, toxi-infections alimentaires

Marche en avant, chaîne du froid

Hygiène corporelle, vestimentaire et des locaux

Achat, transport, stockage des aliments

Liaison froide, liaison chaude

Notions de points critiques

Nettoyage et désinfection

Législation



## LA METHODE PEDAGOGIQUE

Face à face pédagogique - Exercices papier

Commentaires de documents - Power Point

## LE DEROULEMENT

Deux jours soit 14 heures

Tarif nous contacter

## SUIVI ET EVALUATION

Remise à chaque stagiaire d'un livret de formation  
Suivi avec le dirigeant de la traçabilité mise en place