

REPAS ET ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE D'UNE PERSONNE AGÉE - CCP2 - ADVF

PUBLIC : Demandeur d'emploi, salarié en poste, entreprise, étudiant

PRÉ-REQUIS : Savoir lire et écrire français.

DURÉE : 40h à réaliser sur un mois*



2 rentrées par mois au 1er et au 15 de chaque mois.

DÉLAI D'ACCESSIBILITÉ À LA FORMATION : Un délai de 21j minimum est requis entre la validation de l'inscription et l'entrée en formation.

TARIFS : La formation peut être prise en charge par le CPF ou en paiement en fond propre en plusieurs fois.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES : À l'issue de la formation vous serez en mesure de proposer des repas équilibrés selon les pathologies, et les handicaps d'une personne âgée dans le but de prévenir les risques.

CONTENU PÉDAGOGIQUE :

- Les bases de l'hygiène et de sécurité pour la préparation des repas
- Les différentes techniques de cuisson et de préparation
- Les différents produits de substitution de remplacement
- Stockage, emplacement des aliments

BLOC N°1 : Equilibre alimentaire et cuisine du quotidien

CHAPITRE 00 - Mode d'emploi et test de positionnement préalable

CHAPITRE 01 - Alimentation, nutrition : les règles de base

CHAPITRE 02 - Règles d'hygiène, stockage et équipement

CHAPITRE 03 - Les techniques culinaires et recettes du quotidien

CHAPITRE 04 - Bien acheter et bien préparer les aliments

CHAPITRE 05 - Bien s'organiser, pour soi et pour les familles

CHAPITRE 06 - Bilan de fin de formation

BLOC N°2 : Adapter la cuisine selon les spécificités alimentaires de la famille

CHAPITRE 00 - Mode d'emploi et test de positionnement préalable

CHAPITRE 01 - Les besoins nutritionnels selon l'âge et l'activité

CHAPITRE 02 - Les allergies et les intolérances alimentaires

CHAPITRE 03 - Différents régimes alimentaires liés à une pathologie

CHAPITRE 04 - Régimes alimentaires, croyances et choix personnels

CHAPITRE 05 - Alimentation et santé : on fait le point !

CHAPITRE 06 - Les éventuelles carences en nutriments

CHAPITRE 07 - Produits de substitution pour remplacer le sel, le sucre et la matière grasse

CHAPITRE 08 - Bilan de fin de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES : La formation est en 100% e-learning et s'appuie sur des outils pédagogiques variés, favorisant la participation de chacun et le partage d'expériences : exercices, jeux interactifs, mises en situation, vidéos, classes virtuelles et travaux dirigés. Echanges possibles avec des formateurs via le chat de l'application.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE : De courtes explications théoriques (environ 40% du temps) sont immédiatement mises en pratique (environ 60% du temps), au travers d'activités variées. La participation active des participants est largement privilégiée (exercices pratiques variés). Les apports méthodologiques sont illustrés d'exemples.

**Temps suggéré pour la réalisation de l'ensemble de la formation (vidéos, cours, TD, classes virtuelles, jeux, quizz...) avec des formateurs à disposition pour échanger.*

PRENDRE UN RENDEZ-VOUS TÉLÉPHONIQUE

REPAS ET ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE D'UNE PERSONNE AGÉE - CCP2 - ADVF



CLIQUEZ POUR ACCÉDER
À LA FICHE FORMATION

Des vidéos

93 minutes réparties tout au long des 14 chapitres

Une aide à l'apprentissage

- 2 tests de positionnement. Quarante questions pour évaluer vos connaissances avant de commencer la formation.
- 25 jeux pédagogiques pour mémoriser les cours de façon agréable. Conditions de validation : 80% de réponses justes.
- 2 exercices de travaux dirigés d'application à nous retourner
- 14 évaluations de départ. Huit à douze questions pour vous positionner avant de débiter chaque chapitre.
- 14 bilans de fin de chapitre. Quinze questions pour faire le point de vos acquis. Conditions de validation : 80% de réponses justes.
- 1 bilan global final. 36 questions vous permettant de recevoir le certificat de fin de formation. Conditions de validation : 86% de réponses justes

Une classe virtuelle : "Alimentation d'une personne âgée" avec Joelle ou Adèle. Ces classes sont des temps d'échange. Des environnements pendant lesquels vous pourrez communiquer, interagir et discuter avec nos formatrices.

DISPOSITIF DE SUIVI D'EXÉCUTION DU PROGRAMME ET D'APPRECIATION DES RÉSULTATS : La formation est en 100% E-learning, avec un système de suivi de traçabilité de connexion en temps réel pour chaque apprenant. .

CONDITIONS DE MISE EN OEUVRE : Eléments de supports numériques tels que un téléphone, une tablette ou un ordinateur (PC ou Mac).

ÉVALUATION DE LA FORMATION : Évaluation par le biais d'un questionnaire de fin de formation. Le score minimal à obtenir est de 86% afin de prétendre à l'obtention d'une attestation de réussite.

ACCÈS AUX PERSONNES HANDICAPÉS : Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap aptes à leur poste de travail. Nous vous remercions d'avance de nous informer de tout handicap qui pourrait impacter le suivi d'une formation, afin que nous puissions nous adapter au mieux.

LES « PLUS » DE LA FORMATION :

- Des cours synthétiques couplés à des activités ludiques et interactives.
- Des jeux pédagogiques et des vidéos
- Des classes virtuelles et des temps d'échange avec des formatrices
- Des travaux dirigés pour appliquer le cours et à nous retourner
- Une coach disponible via le chat de notre application
- Des attestations de fin de chapitre et de fin de formation



CLIQUEZ POUR ACCÉDER
À LA FICHE FORMATION

PRENDRE UN RENDEZ-VOUS TÉLÉPHONIQUE