

# EQUILIBRE ALIMENTAIRE ET AIDE AUX REPAS – Niveau 2

La finalité de la formation « Equilibre alimentaire et aide aux repas » - niveau 2 - vise à consolider les savoirs, les savoir-faire et les savoir-être de l'auxiliaire de vie. Cette formation permettra lors de l'aide à la préparation et à la prise des repas des accompagnements adaptés aux personnes présentant des pathologies spécifiques.



Aide à domicile



Présentiel : 1 jour – 7 heures



10 stagiaires maximum



Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire



Conseillère en Economie Sociale et Familiale

## MÉTHODES et MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE

Méthode participative

Prise en compte de l'expérience des stagiaires

Mise en situation dans un appartement pédagogique



- Aide technique pour les personnes à mobilité réduite
- Adaptation des formations pour les personnes en situation de handicap par notre référent handicap

## LES OBJECTIFS

- Mettre en œuvre les apports nutritionnels recommandés lors de l'élaboration des menus
- Ajuster les réponses alimentaires aux besoins des personnes en fonction des pathologies
- Définir les aides techniques adaptées aux situations accompagnées
- Adapter l'accompagnement lors de la prise des repas en mettant en place des aides techniques et communicationnelles
- Gérer les situations difficiles

## LE PROGRAMME

- Rappel des bases de l'équilibre alimentaire pour élaborer des repas adaptés aux besoins des personnes
- Connaissances sur les possibilités d'enrichissement des repas
- Approfondissement des différentes pathologies qui demandent une adaptation de la réponse alimentaire
- Découverte des aides techniques qui facilitent et sécurisent la prise des repas
- Adaptation de l'environnement pour une prise de repas facilitée
- Appropriation de techniques communicationnelles pour aider la prise des repas
- Observation, analyse et gestion des situations difficiles

## ÉVALUATION ET ATTESTATION

- ✓ Evaluation diagnostique au début de la formation
- ✓ Evaluation formative en cours de formation
- ✓ Evaluation des acquis des stagiaires
- ✓ Evaluation de satisfaction des stagiaires
- ✓ Certificat de réalisation