



# Menus

## Prise en charge nutritionnelle des personnes à domicile

Cette formation permet l'accompagnement nutritionnel de la personne à domicile, qu'elle soit bien portante, en situation de handicap ou enfant.

### Contact

- 1419 Route de Viroy, Amilly 45200
- cf3s-centre-val-de-loire1@orange.fr
- 02 38 87 40 29
- www.cf3s-centrevaldeloire1.fr

### Modalité d'accès :

La formation se déroule dans les locaux, ainsi qu'en visio et également possibilité de se déplacer à l'externe.

**1 journée soit 7 heures**

**Public :** Assistant(e)s de vie aux familles auxiliaire de vie, assistant en gérontologie, agent de service hospitalier

**Prérequis :** Maîtrise de la lecture et de l'écriture. Être capable de communiquer oralement

**Accès transport :** Arrêt de bus à proximité, proche du centre-ville et de tout commerce, parking mais réduit, priorité aux personnes en situation de handicap



### OBJECTIF DE FORMATION

À l'issue de ses formations, l'apprenant sera capable de connaître les notions générales sur l'équilibre alimentaire, de connaître les principaux régimes spécifiques, d'établir un menu personnalisé ainsi que la liste de courses associée.

### MISSIONS

- Établir un menu et proposer des repas selon le type ou la pathologie de chaque individu, les envies et les contraintes.



### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

**Module 1 :** Composer et de connaître les différentes compositions d'un repas afin de répondre aux besoins de chaque individu.

Repérer les aliments que la personne ne peut pas/ ne souhaite pas consommer et de remplacer par un équivalent. Établir un repas en fonction du temps consacré ainsi que l'adapter selon la saison.

**Module 2 :** Établir un menu et proposer des repas selon le type ou la pathologie de chaque individu, les envies et contraintes.

**Accessible aux personnes en situation de handicap**



# Menus

## Prise en charge nutritionnelle des personnes à domicile

### CONTENU DE LA FORMATION / DÉLAIS D'ACCÈS

**Module 1 : Composante des repas, le rythme des repas, préférences, aversions allergies, intolérances, temps consacré (théorie)**

**Les composantes des repas :**

- Apprendre à composer des menus personnalisés selon la personne : entrée, plat, dessert, collation

**Les préférences/aversions/allergies/intolérances**

- Régimes flexitarien/végétarien
- Régime sans gluten/sans lactose

**Le temps consacré :**

- Fruits et légumes de saison
- Méthodes de préparations

**Module 2 : Établir un menu (pratique)**

**Les cas pratiques :**

- Mise en condition sous forme de jeu avec différents profils

**Système d'évaluation - Fin de formation :**  
Bilan - échanges (30min).

Évaluation sous forme de questionnaire à choix multiple ou de mise en pratique à chaque fin de module.

Évaluation 3 mois après la formation.



**Délais d'accès :**

Accès possible à la formation dans un délai de **60 jours postérieure à la signature de la convention de formation et/ou de 15 jours postérieure à la signature d'un contrat de formation** permettant le respect du délai de rétractation du client particulier.



# Menus

## Prise en charge nutritionnelle des personnes à domicile

### Validation de la formation :



Attestation de formation

Pour justifier de l'assiduité de l'apprenant et de la bonne exécution de la formation, les éléments suivants peuvent être fournis :



feuille d'émergence

### FORMATRICE :

**Angélique LEFAIT, diététicienne libérale Formée à l'ETP, l'entretien motivationnel, la chirurgie bariatrique et les outils de pleines consciences adaptés aux TCA.**



**Spécialisations : connaissances en physiologie, pathologies et différents régimes associés ; réalisation d'enquêtes alimentaires ; établissement de rations et de répartitions personnalisées afin de couvrir les besoins des patients ; connaissance des compléments alimentaires ; travail en collaboration avec les différentes équipes ; animation d'ateliers de nutrition ; formation et information du personnel soignant ; établissement de menus personnalisés**

### TARIFS :



**En inter-entreprise : 180 € net de TVA individuel**

**En intra-entreprises : sur devis en groupe, minimum 4 et maximum 8 participants**



## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- Méthode affirmative
- Méthode interrogative
- Méthode active
- (en fonction du contexte)



## RESSOURCES PÉDAGOGIQUES :

- Support écrit
- PowerPoint
- Exercices
- Livre
- Internet
- Jeux : les informations sur l'alimentation, la nutrition, la physiologie et les pathologies seront toujours fournies en fonction d'études scientifiques ou de principes de diététique validés.



## MOYENS TECHNIQUES :

- Atelier dans vos locaux ou dans nos locaux
- Plate-forme LMS Digiforma (suivi de apprenants avant, pendant et après la formation), portail extranet (partage de documents de la formation, communauté en ligne (forum de discussion)
- Rétroprojecteur/vidéo
- Ordinateur



## MODALITÉ D'ÉVALUATION :

### • Dispositif d'évaluation en début de formation :

Avant la formation, évaluation des prérequis et des connaissances sous forme de questionnaire à choix multiple ou d'exercice puis à chaque fin de partie évaluation des connaissances acquises :  
Questionnaire à choix multiple ou exercice

### • Dispositif d'évaluation pendant la formation :

Pendant la formation, évaluation des prérequis et des connaissances sous forme de questionnaire à choix multiple ou d'exercice puis à chaque fin de partie évaluation des connaissances acquises :

Questionnaire à choix multiple ou exercice

Bilan oral fin de journée

### • Dispositif d'évaluation à la fin et après la formation :

Questionnaire à choix multiple après chaque partie puis, 3-6 mois après la formation afin de sonder les connaissances acquises  
Bilan oral fin de journée et fin de l'action de formation

### • Dispositif d'évaluation de la satisfaction à la fin de la formation :

Questionnaire de satisfaction à chaud

Questionnaire de satisfaction à froid (J+30 fin de la formation) : voir comment les outils de formation ont pu être intégrés à la pratique