




Programme de la formation

Aide à la préparation et à la prise des repas au domicile des personnes âgées (ADVF)

 En groupe sur site

 14 heures sur 2 jour(s)

 Tout public, Salarié en poste, Demandeur d'emploi, Particulier, Indépendant et dirigeant, Agent de la fonction publique, Etudiant, Jeune en insertion professionnelle, Bénévole · De 4 à 10 participants

 590 € Net de taxe par participant

Description courte

Sécurisez le moment du repas pour les personnes âgées à domicile. Une formation pratique de 14 heures pour maîtriser l'hygiène alimentaire, la lutte contre la dénutrition, l'adaptation des textures et la gestion des fausses routes.

Profil des participants

Salariés du secteur médico-social, demandeurs d'emploi, jeunes en insertion, étudiants, bénévoles, agents publics ou particuliers/aidants souhaitant acquérir les techniques professionnelles d'aide au repas à domicile.

Prérequis

Compréhension, lecture et écriture de la langue française indispensables (pour déchiffrer les fiches de consignes, régimes et fiches de liaison). Pas de contre-indication aux manipulations alimentaires courantes.

Objectifs

Identifier les besoins nutritionnels spécifiques du grand âge et repérer les signes d'alerte de la dénutrition.

Appliquer la méthode HACCP simplifiée au domicile (hygiène des mains, rangement du réfrigérateur, gestion des restes).

Concevoir et préparer des repas adaptés, appétissants et conformes aux habitudes ou régimes simples du bénéficiaire.

Accompagner sereinement la prise du repas en installant confortablement la personne et en stimulant son autonomie résiduelle.

Aptitudes et compétences visées / attestées

Maîtrise du contrôle de conformité des denrées alimentaires (DLC/DLUO, chaîne du froid).

Aptitude à réaliser des préparations à textures modifiées (haché, mixé) savoureuses et valorisantes.

Capacité à adopter une posture ergonomique et bienveillante durant l'aide à la prise.

Aptitude à réagir immédiatement et de manière adaptée face à une fausse route ou un trouble de la déglutition.

Contenu

Module 1 : Enjeux nutritionnels chez la personne âgée (Besoins hydriques et caloriques, altération des sens, mécanismes de la dénutrition).

Module 2 : Sécurité et hygiène en cuisine à domicile (Nettoyage, désinfection, rangement logique du frigo, gestion des déchets).

Module 3 : Pratique - Les repas à textures modifiées (Techniques de hachage, mixage, lissage ; valorisation visuelle de l'assiette).

Module 4 : L'accompagnement à la prise et la sécurité (Installation posturale, rythme des bouchées, troubles de la déglutition, conduite à tenir en cas d'urgence/fausse route).

Pédagogie et organisation

Mises en situation réelles sur un plateau technique équipé (cuisine pédagogique).

Ateliers de dégustation des textures modifiées par les stagiaires eux-mêmes pour développer la sensibilité relationnelle.

Moyens : Ustensiles de cuisine, robots mixeurs, fiches mémos des régimes et livret de recettes types remis en fin de stage.

Positionnement et Modalités d'évaluation des acquis

Initial : Questionnaire de positionnement en amont de la session.

Continu : Évaluation formative lors des ateliers en cuisine (hygiène des gestes, respect des consignes).

Final : Mise en situation réelle simulée (scénario pratique combinant la préparation d'une assiette adaptée et l'aide à la prise du repas avec gestion d'un incident de déglutition).

Mode de validation

Délivrance d'une Attestation de fin de formation (attestant des compétences visées) et d'un Certificat de réalisation.

Financements possibles

Plan de développement des compétences (OPCO, ex: Uniformation), Aide Individuelle à la Formation (AIF via France Travail), Financement personnel (Non éligible CPF sur ce format court).

Modalités et délai d'accès

Demande d'inscription par mail, téléphone ou formulaire. Entretien préalable. Clôture des inscriptions **48 heures avant le début de la session.**

Référent handicap

PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP : (*mise en place de compensation...*)

Contact : Référent handicap 02 51 84 95 55 / 06 28 70 45 28 / nadiahadjeri@cadresenmission.com

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Espace de formation conforme ERP et accessible aux PMR. Les ateliers en cuisine feront l'objet d'une analyse préalable avec notre référente handicap Nadia Hadjeri pour assurer les compensations techniques requises (hauteur des plans de travail, ergonomie des ustensiles).

Intervenant

Soizic DURAND – Formatrice certifiée FPA et formatrice SST. Ancienne Aide-Soignante (2008-2023) au parcours complet, de la salle d'accouchement à l'accompagnement du décès des aînés (hors tranche 10-15 ans) en SSR, en MAS, en EHPAD et à domicile. Experte en ingénierie des parcours métiers Grand Âge, Handicap et Petite Enfance (ADVF, CAP AEPE), spécialisée en bientraitance, gestes de sécurité et secours.