



ACCOMPAGNEMENT DE LA PERSONNE DÉPENDANTE SUR LE TEMPS DU REPAS - ALIMENTATION

OBJECTIFS

Connaître les besoins de la personne accompagnée, les notions d'équilibre alimentaire.
Appréhender les conséquences des régimes alimentaires et des pathologies sur la prise des repas.
Identifier les risques de déshydratation et de dénutrition.
Identifier son rôle de prévention.
Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

CONTENU

- 1- Les besoins nutritionnels des personnes accompagnées
 - Notions d'équilibre alimentaire : composition et rôle des aliments pour répondre aux besoins de l'organisme
 - Répercussion du vieillissement sur les besoins et les risques nutritionnels
 - Sensibilisation au repérage de la dénutrition et de la déshydratation
 - Prévention et communication de messages nutritionnels
- 2- Les régimes alimentaires les plus courants chez la personne accompagnée
 - Diabétique,
 - Sans sel,
 - Limité en graisse,
 - Mixé,
 - Hyperprotidique
 - Exemples de menu pour chaque régime
- 3- Conséquences des pathologies sur la prise des repas :
 - modification et troubles alimentaires,

- troubles de la déglutition
- prévention des fausses routes

4- Amélioration des temps de repas :

- préparation du temps de repas dans la journée,
- préparation des tables et équipements,
- place et rôle des professionnels pendant ces temps.

5- Les règles d'hygiène et les aspects économiques et écoresponsables

- Hygiène du matériel et des équipements
- Stockage des aliments
- Conservation

PRÉ-REQUIS

Savoir lire et écrire et comprendre les consignes à l'oral et à l'écrit

PUBLIC

Tout public
Jeune de moins de 30 ans
Demandeur d'emploi
Salarié
Travailleur indépendant
Particulier, individuel

DURÉE INDICATIVE

14 heures

DÉLAI D'ACCÈS

A la demande

TARIF

20 € maximum de l'heure

Une situation de financement existe pour chaque situation. Nous consulter pour un conseil

FINANCEMENT

CPF

CPF de transition

Financement individuel

Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

NIVEAU DE SORTIE

Sans équivalence de niveau

SERVICE VALIDEUR

Le Greta délivre une attestation des acquis

VALIDATION

Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le Greta

La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation.

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

LES + FORMATION

Formation alternant théorie, pratique et échanges d'expériences.



Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap

*Taux global calculé sur l'ensemble des formations de la filière Santé Social

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

- ☒ Accompagnant(e) éducatif et social (AES)
- ☒ Assistant(e) de vie aux familles (ADVF)
- ☒ Aide soignante
- ☒ Agent de service hospitalier (ASH)
- ☒ Agent de service médico-social

Contacts

POURSUITES D'ÉTUDES

Dans la section santé social, Diplôme d'État
BRETA SAVOIE HAUTE-SAVOIE
 Accompagnant Éducatif et Social - Diplôme d'État
Pôle BONNEVILLE
 Aide-Soignant - Titre professionnel Assistant de vie
 210 quai du Parquet
 aux familles - Titre professionnel Agent de service
 74134 BONNEVILLE
 médico-social
 Contact BONNEVILLE
 Tél : 04 50 43 91 91

Découvrez d'autres débouchés sur
[orientation.auvergnerhonealpes.fr](http://www.orientation.auvergnerhonealpes.fr)
Pôle SAINT JEAN DE MAURIENNE
<http://www.orientation.auvergnerhonealpes.fr/>
 307 avenue du Mont Cenis

73300 SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE
 Contact SAINT JEAN DE MAURIENNE

Tél : 04 50 43 91 81

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2025

TAUX DE SATISFACTION

96.1 % de nos stagiaires sont satisfaits*





FICHE FORMATION

Mise à jour le 12 Février 2026

