

## **FORMATION MISE A NIVEAU DES CONNAISSANCES** **MAISON DE RETRAITE**

### **OBJECTIFS :**

- Mise à niveau des connaissances en Hygiène (HACCP)  
Nutrition (personne âgée)  
Accompagnement du repas (service à table et prise alimentaire)

### **METHODE :**

- Après identification de la demande cette formation d'adapte au type de convives de l'établissement et à leurs caractéristiques particulières.

### **DUREE :**

- 1 à 2 jours
- Séances par ½ journées consécutives ou non.

### **MOYENS :**

- Dossier – Transparents.
- Un document est remis à chaque participant comme support de formation.
- Attestation de fin de stage + liste du personnel participant.
- Rapport d'évaluation de la formation

### **INTERVENANTE :**

Virginie MOCORREA – Diététicienne Qualificative  
Organisme de formation n° 72 33 05 519 30

## **PROGRAMME DE FORMATION**

- Module A : Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective
  - o Les risques alimentaires
  - o Les principaux microorganismes responsables de TAIC
  - o Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration collective
- Module B : La nutrition de la personne âgée
  - o Modifications biologiques liées au vieillissement
  - o Troubles nutritionnels chez la personne âgée
  - o La dénutrition
  - o L'équilibre alimentaire et la santé
- Module C : Le temps du repas
  - o La vie de la personne âgée en institution et l'environnement du repas
  - o Le service à table
    - Ambiance
    - Rôle du personnel
    - Aide à la personne âgée
  - o La prise alimentaire