



ALYS FORMATION

Organisme de formation certifié Qualiopi
NDA : 76341144634 · SIRET : 90416569300014

PROGRAMME DE FORMATION

Nutrition, alimentation et prévention de la dénutrition

14 heures (2 jours) · Formation continue · Présentiel — intra-structure ou local adapté sur le secteur géographique

INFORMATIONS GÉNÉRALES — Réf. NUT-005

Intitulé de la formation : Nutrition, alimentation et prévention de la dénutrition

Durée : 14 heures (2 jours)

Modalités : Présentiel — intra-structure ou local adapté sur le secteur géographique

Financement : Uniformalion · OPCO DOMICILE · ANFH · CPF

Organisme : ALYS FORMATION — NDA 76341144634 — SIRET 90416569300014

Délai d'accès : 4 à 6 semaines avant la date souhaitée (variable selon disponibilités)

PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

Public visé

- Aides-soignants (AS)
- Auxiliaires de vie (AVS, ADVF)
- Accompagnants éducatifs et sociaux (AES)
- Agents de service hôtelier (ASH)

Prérequis

- Exercer auprès de personnes âgées ou dépendantes
- Aucun prérequis spécifique

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

1. Connaître les besoins nutritionnels spécifiques de la personne âgée
2. Identifier les signes et facteurs de risque de la dénutrition et de la sarcopénie
3. Utiliser les outils de dépistage nutritionnel (MNA, échelle de déglutition)
4. Adapter les textures alimentaires et les aides techniques au repas
5. Valoriser le temps du repas comme moment de soin et de lien social

CONTENU DE LA FORMATION

Jour 1 — Besoins et risques nutritionnels

- Physiologie du vieillissement et modifications nutritionnelles
- Les besoins en macro et micronutriments chez la personne âgée
- La dénutrition : définition HAS, prévalence, conséquences sur la santé
- Les facteurs de risque : isolement, dentition, dépression, polymédication
- Les outils de dépistage : MNA, poids, IMC, albuminémie
- Les troubles de la déglutition : identifier et prévenir les fausses routes

Jour 2 — Agir au quotidien

- Les textures modifiées : mou, haché, mixé, lisse — indications et préparation
- L'enrichissement des préparations : protéines, lipides, compléments nutritionnels
- Les aides à la prise alimentaire : couverts adaptés, aide humaine respectueuse
- L'hydratation : besoins, signes de déshydratation, moyens d'action
- Le repas comme soin : ambiance, installation, rythme, socialisation
- Mises en situation et études de cas nutritionnels

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ET MOYENS

- ✓ Apports théoriques illustrés
- ✓ Ateliers pratiques (dégustation de textures modifiées)
- ✓ Cas pratiques et résolutions de problèmes
- ✓ Outils mémo (fiches de dépistage, grilles)
- ✓ Vidéos pédagogiques

Effectif : 4 à 12 participants maximum par session

Formateur : Infirmière Diplômée d'État — Formatrice Professionnelle pour Adultes certifiée

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET SUIVI QUALIOPi

- ✓ Test de positionnement initial
- ✓ Exercices pratiques formatives
- ✓ QCM de fin de formation
- ✓ Questionnaire de satisfaction
- ✓ Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ACCÈS ET ACCESSIBILITÉ

Inscription : Contacter ALYS FORMATION — 06 35 31 56 72 —
contact@alysformation.com

Délai d'accès : 4 à 6 semaines avant la date souhaitée

Lieu : Au sein de votre structure — ou dans un local adapté sur votre secteur géographique

Accessibilité handicap : ALYS FORMATION s'engage à proposer des solutions adaptées aux participants en situation de handicap. Merci de nous contacter avant l'inscription pour étudier les aménagements nécessaires. Référent handicap : Alis NIMAGA.



ALYS FORMATION — Organisme certifié Qualiopi
La certification qualité a été délivrée au titre des actions de formation

06 35 31 56 72 ·
contact@alysformation.com
www.alysformation.fr