

Organisation :

- Durée de 8 heures
- Langue : français, luxembourgeois.

Sur demande : mise à disposition d'une salle (14pers.)

Cible :

- Personnel de l'alimentation de manière générale
- Personnel travaillant dans le domaine des soins à la personne âgée

Contact inscription :

Sharon Thill

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signa.lu

🌐 www.signa.lu

🌀 **Compétences développées**

- Compréhension des besoins nutritionnels de la personne âgée,
- Compréhension des différentes pathologies liées à l'âge,
- Adaptation de l'alimentation aux besoins nutritionnels et élaboration de menus.

🌀 **Contenu**

- Alimentation saine adaptée à la personne âgée
- Enrichissement des repas
- Diabète,
- Menu pauvre en fibres,
- Menu pour dialyse,
- Menu d'épargne digestive,
- Menu sans gluten, sans lactose,
- Allergies alimentaires,
- Textures adaptées.

🌀 **Méthode pédagogique**

- Formation interactive avec support Powerpoint,
- Conseils et exercices pratiques,
- Discussion de groupe,
- Echange d'expériences.

🌀 **Evaluation**

- Un **certificat** de participation sera remis après la formation.