

Organisation :

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

Cible :

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

Contact inscription :

☎ +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**

Une pédagogie attractive centrée sur l'apprenant pour transformer le savoir en compétences concrètes.

- Base théorique sur support visuel structuré,
- Exercices pratiques pour ancrer les connaissances,
- Stimulation de la réflexion collective via des discussions de groupe et échange d'expérience.

🔄 **Evaluation**

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