



## La Prise en charge de l'alimentation en restauration collective

### LA DENUTRITION – LES ENRICHIS

#### TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

#### SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective

#### PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Personnel hôtelier et de restauration  
Personnel aide-soignant(e)

#### PRE-REQUIS

Aucun

#### DUREE

2 Jours | 14 heures

#### TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants  
(Hors frais du formateur)

#### LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

#### DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022  
Contact : [formation@solurest.com](mailto:formation@solurest.com)

#### OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Maîtriser les besoins nutritionnels de la personne âgée.
- Comprendre la dénutrition.
- Reconnaître et pouvoir diagnostiquer les facteurs et signes de dénutrition et détecter les situations à risque.
- Utiliser les équivalences alimentaires pour enrichir les prestations.
- Mettre en place et utiliser les outils de repérage et de prévention de la dénutrition (poids, ALB, MNA).
- Etablir une collaboration avec les parties prenantes au sein de l'établissement et l'entourage.
- Stimuler l'appétit et le plaisir des convives quelles que soient leurs difficultés.



#### SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo projection.
- Utilisation de matériel professionnel.
- Support pédagogique de fin de formation sous format Clé USB.

#### MODALITES D'ASSIDUITE

Feuille d'émargement

#### INTERVENANT (S)

Diététicienne-Nutritionniste diplômée d'Etat spécialisée dans la santé.

Expert culinaire spécialisé dans les bonnes pratiques en restauration collective du secteur de la santé.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



## La Prise en charge de l'alimentation en restauration collective

### LA DENUTRITION – LES ENRICHIS

#### **TYPE D'ACTION**

Action de développement des compétences

#### **SECTEUR D'ACTIVITE**

Restauration collective

#### **PROFIL(S) DES STAGIAIRES**

Personnel hôtelier et de restauration  
Personnel aide-soignant(e)

#### **PRE-REQUIS**

Aucun

#### **DUREE**

2 Jours | 14 heures

#### **TARIF**

550€ par jour | 8 à 10 participants  
(Hors frais du formateur)

#### **LIEU**

En INTRA : au sein de votre établissement

#### **DATE(S) ET DELAI D'ACCES**

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022  
Contact : [formation@solurest.com](mailto:formation@solurest.com)

#### PROGRAMME

- Les bases de la diététique.
- Les notions de malnutrition, dénutrition et risque nutritionnel.
- La prévalence et les conséquences de la dénutrition.
- Les indicateurs IPAQSS.
- La courbe de poids, l'IMC, le MNA.
- Les marqueurs biologiques et biochimiques, l'Index Pronostique Nutritionnel et Inflammatoire (PINI).
- Les critères de diagnostic des différents stades de la dénutrition.
- Les besoins nutritionnels, les objectifs de la prise en charge.
- Les critères de choix des modalités de prise en charge :
  - Le statut nutritionnel,
  - L'enquête alimentaire,
  - La stadification de la dénutrition,
  - L'avis du malade et/ou de son entourage,
  - Les considérations éthiques.
- La prise en charge orale : conseils nutritionnels, alimentation enrichie et CNO.
- Réalisation de recettes enrichies.

#### MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Débats – Echanges à partir de cas pratiques - Questions/Réponses
- Mise en situation concrète sur site – Appui sur l'expérience des participants – Partage d'expériences.
- Démonstrations par notre formateur, expert culinaire, suivi d'une mise en application pratique par les participants (Elaboration / Dressage / Dégustation / Débriefing).
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation.
- Attestation de formation.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



## La Prise en charge de l'alimentation en restauration collective

### LA DENUTRITION – LES ENRICHIS

#### **TYPE D'ACTION**

Action de développement des compétences

#### **SECTEUR D'ACTIVITE**

Restauration collective

#### **PROFIL(S) DES STAGIAIRES**

Personnel hôtelier et de restauration  
Personnel aide-soignante

#### **PRE-REQUIS**

Aucun

#### **DUREE**

2 Jours | 14 heures

#### **TARIF**

550€ par jour | 8 à 10 participants  
(Hors frais du formateur)

#### **LIEU**

En INTRA : au sein de votre établissement

#### **DATE(S) ET DELAI D'ACCES**

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

#### ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Etude de l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

Mise à jour : le 02 janvier 2022  
Contact : [formation@solurest.com](mailto:formation@solurest.com)

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes