RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

greta LIMOUSIN

SANTÉ, SOCIAL, SERVICES AUX PERSONNES



# Aide à la préparation de repas

## PRÉSENTATION MÉTIER

Cette formation permet d'acquérir les connaissances essentielles liées à l'alimentation, à la nutrition et à l'accompagnement des personnes au quotidien, notamment à travers les thèmes suivants :

- Les règles de base de l'alimentation et les recommandations en termes d'équilibre alimentaire
- Les besoins nutritionnels selon l'âge et la situation de la personne
- Les allergies, les intolérances et les régimes alimentaires
- Les règles de confort, d'hygiène et sécurité
- Les différentes textures
- Le portage de repas à domicile

## OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances fondamentales sur le vieillissement et les pathologies associées (dont les troubles cognitifs).
- Comprendre les besoins spécifiques des personnes âgées en perte d'autonomie.
- Développer des compétences relationnelles adaptées à la personne âgée et à son entourage.
- Adapter sa pratique professionnelle aux situations de dépendance et de fragilité.
- Collaborer avec l'équipe pluridisciplinaire dans une logique de projet de soins.

## PRÉ-REQUIS / CONDITIONS

- Salarié
- Tous professionnels exerçant en structure ou à domicile auprès de personnes âgées et/ou dépendantes

Un référent Handicap est à votre disposition pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contactez le GRETA.

Contact : 05.55.12.31.31

## Site(s) de formation

- Lycée Simone Veil - **Brive La Gaillarde**
- Lycée Suzanne Valadon - **Limoges**
- Lycée Gaston Roussillat - **Saint Vaury**

www.greta-du-limousin.fr

SANTÉ, SOCIAL, SERVICES AUX PERSONNES

# Aide à la préparation de repas

## Durée

- 14 heures

## Validation / Modalités d'évaluation

- Mesure des acquis en fin de formation

## Modalités de formation

- Apports théoriques
- Analyse de pratiques professionnelles
- Mise en situation en pratique : préparation d'un repas

## Modalités de financement

- OPCO ou Entreprise
- Financement individuel

## Tarif de référence*

- Parcours thématiques sur devis

*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

**CONTENU**

- Organiser et préparer des repas au domicile de bénéficiaires
- Adapter les menus et les aliments en fonction des régimes et des besoins de la personne accompagnée.
- Faire participer la personne en tenant compte de ses capacités.
- Identifier les signes de déshydratation, de dénutrition et de troubles alimentaires et agir en conséquence.
- Gérer et valoriser les repas livrés pour susciter l'envie
- Rendre compte de la réalisation des tâches

**MODALITES ET DELAIS D'ACCES**

- Les délais d'accès à la formation sont variables selon les dates de session, nous consulter

date de mise à jour : 01/10/2026