

## FORMATIONS SAP MODULABLES OFELIA

Formations Modulaires «LES BONNES PRATIQUES DANS L'AIDE ET LE MAINTIEN À DOMICILE » 2013/14

**Module 4**  
3H30

### Equilibre et hygiène alimentaire

#### Objectif(s)

Etre capable d'identifier les différents aliments pour un bon équilibre alimentaire  
Prévenir les risques en sachant gérer le réfrigérateur

#### Méthodes pédagogiques

Echanges inter actifs

#### Durée

Module de 3H30

#### Intervenant

Formateur de la filière Restauration

#### Programme

##### L'hygiène alimentaire définition

##### La satisfaction des besoins de l'utilisateur et de l'intervenant.

La satisfaction des sens. Association à la mémoire, la vision, les couleurs, l'odorat, le goût, le toucher, la sensation.

L'équilibre alimentaire : les groupes d'aliments pour une bonne hygiène de vie et pour garder une bonne condition physique.

Le respect des régimes

Les normes de sécurité et d'hygiène (ranger nettoyer entretenir le réfrigérateur, les dates de conservation (DLC/DLUO)

La gestion des restes et des entamés

Le service au plat pour choix et autonomie de la personne

- Associer la personne pour l'autonomie
- Définir le moment du repas
- Moment de plaisir .Le "bien manger" : ni trop ni pas assez.
- Garder son autonomie. Il est important : d'allier plaisir et convivialité, de faire du moment du repas un moment privilégié