

## **L'ALIMENTATION**

### **de la personne âgée diabétique**

Professionnels concernés :	Auxiliaire de vie Assistant(e) de vie Aide à domicile
Nombre de participants :	8 à 10 personnes
Objet de la formation :	<p>❶ Apporter aux professionnels des <i>connaissances théoriques et pratiques</i> sur l'<i>alimentation</i> du sujet âgé diabétique</p> <p>❷ Aborder des <i>situations concrètes</i> pour les aider à mieux accompagner les personnes âgées ayant un diabète</p>
Durée de la formation :	1 journée (9h à 17h)
Coût :	150 € / pers / jour (repas inclus)
Dates :	Plusieurs sessions peuvent être proposées chaque année selon la demande
Lieux de formation :	Département 35
Inscriptions obligatoires :	<p><b>Maison du diabète et du Diabète</b> 24 rue de la Donelière - 35 000 RENNES 02 99 41 83 78 administration@mnd35.fr</p>

HORAIRES	CONTENU
9h - 9h30	Accueil des participants Présentation de la formation
9h30 - 10h15	<p><b>LE SUJET AGE et DIABETE</b></p> <p>« C'est quoi vieillir ? » Qu'est ce que le diabète ? La personne âgée diabétique</p>
10h15 - 11h15	<p><b>L'ALIMENTATION DE LA PERSONNE AGEE</b></p> <p>Les besoins du sujet âgé Quelle(s) particularités chez la personne diabétique ? Les différents groupes d'aliments</p>
11h15 - 11h30	<b>Pause</b>
11h30 - 13h45	<p><b>ATELIER CUISINE : repas</b></p> <p>Réalisation d'un repas adapté au sujet âgé diabétique Repas, vaisselle</p>
13h45 - 15h	<p><b>CREATION DE MENUS</b></p> <p>Composition d'un repas : les aliments indispensables Créer des menus pour la journée ou pour la semaine</p> <p><b>GESTION DU PLACARD ET DU FRIGIDAIRE</b></p> <p>Les aliments de base, l'hygiène, le coût des denrées...</p>
15h - 16h	<p><b>ATELIER CUISINE : collations</b></p> <p>Collations adaptées au sujet âgé diabétique Présentation et réalisation de collations</p>
16h - 16h45	<p><b>SITUATIONS PARTICULIERES</b></p> <p>Surveillance et conduite à tenir face aux risques liés à l'alimentation chez la personne âgée diabétique</p>
16h45- 17h	<p><b>ECHANGES et COLLATIONS</b></p> <p>Dégustation des collations préparées Remise de la documentation Bilan de la journée</p>