

Organisation :

- Durée de 12 heures
- Langue : français, luxembourgeois.

Sur demande : mise à disposition d'une salle (14pers.)

Cible :

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

Contact inscription :

Sharon Thill

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signa.lu

🌐 www.signa.lu

🔄 **Compétences développées**

- Compréhension des besoins nutritionnels et alimentation standard,
- Compréhension des différentes pathologies et alimentation thérapeutique,
- Adaptation de l'alimentation aux besoins nutritionnels et élaboration de menus.

🔄 **Contenu**

- Alimentation standard : alimentation saine,
- Alimentations thérapeutiques :
 - Menu diabétique, hypocalorique, sans sucre,
 - Menu d'épargne digestive, riche en fibres, pauvre en fibres,
 - Menu cardiaque, pauvre en sel,
 - Menu pour dialyse,
 - Menu sans gluten, sans lactose,
 - Menu végétarien,
- Allergies alimentaires,
- Enrichissement des repas,
- Textures adaptées.

🔄 **Méthode pédagogique**

- Formation interactive avec support Powerpoint,
- Conseils et exercices pratiques,
- Discussion de groupe,
- Echange d'expériences.

🔄 **Evaluation**

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