

ADAPTER SES RECETTES & SERVICES AUX BESOINS EN ALIMENTATION DES SENIORS



Chambres
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

NOUVELLE-AQUITAINE

Cette formation vous permettra d'acquérir les connaissances pour adapter un ERP et/ou un logement pour répondre aux besoins des séniors et/ou personnes en situation de handicap

Formation
non certifiante

Niveau
Initiation

Présentiel

Financement
Possible



Vos objectifs

- Comprendre les enjeux et besoins liés à l'alimentation des séniors
- Savoir adapter ses recettes suivant les pathologies
- Faire évoluer son offre de services



Pré-requis

- Aucune connaissance spécifique n'est requise pour cette formation



Les + de la formation

- Vous accompagner dans le développement d'une offre adaptée aux enjeux de l'économie du vieillissement (Support techniques, outils, mise en avant...)

Tarif €*

Tarif hors financement :
Inter-entreprise : 210/j/personne €
Intra-entreprises hors NA : 820€ + frais de déplacement

Durée



1 jour soit 7h

**Tarif pour les artisans et conjoints collaborateurs.*

Si vous n'êtes pas artisan, rapprochez-vous de votre Opco pour étudier la possibilité de prise en charge de votre formation.



Effectifs

Minimum : 06

Maximum : 12



Public

Artisans des métiers de bouche

Délais et modalités d'accès

Sur inscription toute l'année. Accessible aux personnes en situation de Handicap

Lieu : locaux de la CMAR N.A



Programme

Accueil et Recensement des attentes

L'économie du vieillissement

- . Comprendre le marché des **séniors** dans les métiers de bouches
- . L'économie du vieillissement en **chiffres**
- . Les **enjeux** de ces nouveaux marchés

Le public des séniors

- . Les **attentes** des séniors
- . La **typologie** les **besoins** face à l'avancée en âge

Séniors et acteurs des métiers de bouche

- . **Comprendre** les bases de la nutrition
- . Appréhender les **difficultés** liées à l'**avancée en âge** de la population
- . Adapter ses **recettes** suivant les **pathologies**
- . Comment faire **évoluer** mon **offre** pour **capter** et **fidéliser** mes **clients** (portage de repas, manger main, texture modifiée...)
- . Connaître la **réglementation** et les **préconisations** applicables aux métiers de bouches

Les aides pour aborder le marché

- . Les **outils** et **organismes** pour vous aider
- . L'**accompagnement** du réseau S.Eco



Méthodes et moyens pédagogiques

Techniques d'animation

- Echanges et témoignages
- Fiches supports et remise de contenu pédagogique

Ressources

- Salle équipée d'un vidéoprojecteur et d'un paperboard

Outils supports

- Support de formation remis aux stagiaires
- Fiches techniques remises

Encadrement

Le CNISAM, service de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine est un centre de ressources sur les thématiques de l'économie du vieillissement

Suivi et évaluation

- Feuille d'émargement
- Questionnaire d'évaluation de fin de formation
- Attestation de fin de formation



Pour aller plus loin

AMENAGER UN BATIMENT POUR LE BIEN ETRE DES SENIORS

Objectif principal : Savoir **analyser** l'**environnement** d'une personne en situation de handicap et/ou fragilisée et l'**adapter** à ses **besoins**

DEVELOPPER MON SERVICE POUR LES SENIORS

Objectif principal: Être capable de **préconiser** et **mettre en place** des **solutions** de **prévention**

DEVELOPPER MON ENTREPRISE SUR LES MARCHES DE L'ECONOMIE DU VIEILLISSEMENT

Objectif principal : **préparer** et **mettre en œuvre** une stratégie de **développement** de l'activité

Contactez-nous !

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région site Limoges
14 rue de Belfort CS 71300
87060 Limoges cedex
Tél. : 05 55 79 45 02
Service CNISAM :
05 49 88 87 20
Contact@cnisam.fr

SIRET : 1300 2792 3000 15 NAF : 9411Z

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région

