



PUBLIC VISE



Tout salarié intervenant à domicile, souhaitant en savoir plus sur l'alimentation et la préparation des repas.

PREREQUIS



Pas de prérequis pour cette formation

MODALITES



La formation se déroule sur une journée, soit 7 heures de formation



Groupe de 8 à 12 participants

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT



Séance de formation en salle avec paper-board et projection, documentation remise aux stagiaires, exposés théoriques, étude de cas concrets, mises en situation et échanges autour de la pratique professionnelle.

FORMATEUR



Edwige RAYON

TARIFS



Intra : nous contacter



Inter : 100€/stagiaire

REPAS OFFERT

Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

-  Echanger sur l'alimentation dans la culture
-  Associer chaque groupe alimentaire à son rôle et sa fonction
-  Associer les apports nutritionnels aux différentes populations évoquées
-  Citer les éléments liés à la préparation des repas

Contenu (adaptable à vos besoins)

-  **L'alimentation et la culture**
-  **Les groupes alimentaires**
-  **Les apports nutritionnels**
-  **La préparation des repas**
 -  **Techniques de préparation**
 -  **Hygiène et sécurité dans la préparation des repas**

Suivi / Evaluation

-  Remise du programme de formation au stagiaire, à son arrivée en formation
-  Pendant la formation : étude de cas, mise en situation professionnelle
-  Feuille d'émargement pour contrôle de la présence
-  Remise d'une attestation à l'issue de la formation
-  Questionnaire satisfaction remis à chaque stagiaire, dans un processus d'amélioration continue

Dates



A définir en fonction des besoins de la structure employeur.