

Programme de formation :

REALISATIONS DE PLANS ALIMENTAIRES

Public

Professionnel(-le)s du secteur social et médico-social – En inter ou en intra.

Prérequis : Communiquer en langue française

Objectifs :

- Actualiser ses connaissances théoriques et pratiques sur l'alimentation (au domicile et en restauration collective)
- Apprendre à réaliser un plan alimentaire permettant de faire des menus rapidement en tenant compte des contraintes budgétaires, de l'équilibre alimentaire, de l'organisation et des goûts

Contenu :

- Place des différents groupes d'aliments
- Atelier du goût : expériences gustatives
- Apports nutritionnels et rations type (recommandations ; actualités)
- Textes de loi, recommandations du GEMRCN, cahier de plat par catégories, cahier de grammage par tranche d'âge
- Réalisation de quatre semaines de menus

Méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques (exposé ; diaporama)
- Analyse de situations présentées par les stagiaires
- Echanges favorisés entre les stagiaires (et autres méthodes participatives)
- Exercices pratiques (et mise en situation)

Intervenant :

Diététicienne (diplômée)

Durée :

1 journée (7 h)

Suivi / évaluation :

- Une attestation de suivi de la formation (certificat) est délivrée à chaque stagiaire ayant suivi l'intégralité du programme.
- Un questionnaire d'évaluation / satisfaction est rempli à la fin de chaque session par chaque stagiaire.

Prix :

Sur devis. Nous contacter