

ALIMENTATION PRÉPARATION DES REPAS



LES OBJECTIFS

A l'issue de la formation, l'apprenant sera en capacité de réaliser les missions suivantes :

- Préparer des repas en respectant les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et les habitudes de la personne aidée.
- Organiser des menus type en fonction des régimes alimentaires.



LE PUBLIC & LES PRÉREQUIS

La formation est accessible aux **intervenants à domicile** en poste ou demandeurs d'emploi travaillant auprès de :

- personnes âgées, personnes dépendantes,
- personnes en situation de handicap &
- enfants.



LE CONTENU DE LA FORMATION

Les bonnes pratiques d'hygiène personnelle et professionnelle.

Les règles de sécurité alimentaire et les techniques de gestion des denrées.

Les principes de nutrition pour élaborer des menus équilibrés et adaptés.

Les techniques de préparation culinaire respectant les normes d'hygiène.



LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les modalités pédagogiques s'appuient sur l'**expérience des participants** et intègrent des **mis en situation pratiques** afin de favoriser les échanges et un apprentissage actif.



LA VALIDATION

Une attestation de formation sera remise aux participants à l'issue de la session, **attestant des compétences acquises**.



LES DATES & LA DURÉE DE FORMATION

Formations toute l'année & dates définies par chaque antenne : contactez-les pour plus d'informations.

Durée 1 jour avec possibilité sur 2 demi-journées.

Réponse sous 72 heures.



LE TARIF

950 €/jours pour un groupe de 6 à 10 pers.
Ou 120€/salarié sous réserve de 8 inscrits.

L'ACCESSIBILITÉ

Politique d'accessibilité.

