

La préparation des repas, hygiène et sécurité

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Assister la personne lors de la préparation et de la prise des repas

Être capable de cuisiner en hygiène et en sécurité

Identifier les facteurs favorisant la dénutrition de la personne et être capable de proposer des solutions

Identifier les différents régimes alimentaires et les respecter

Prévenir les intoxications alimentaires

PROGRAMME

Les règles d'hygiène en cuisine

Les règles de sécurité en cuisine

L'hygiène alimentaire

L'équilibre alimentaire

Le vieillissement de l'organisme et ses besoins nutritionnels

La dénutrition

L'intoxication alimentaire

Atelier préparation des repas

PUBLIC CIBLE

Salariés Aide à domicile

Salariés Aide-Ménagère

PRE-REQUIS

Savoir lire, écrire et comprendre le français

NOMBRE DE PARTICIPANTS

6 - 10

DUREE DE LA FORMATION

14 heures

MODALITES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques

Plateau technique

Mise en situation

Méthodes : explicative, interrogative, démonstrative, participative, applicative

QUALITE DU FORMATEUR

Formateur diplômé

Formateur avec expérience du terrain

EVALUATION DES ACQUIS DE LA FORMATION

Test de positionnement

Mise en situation

Evaluation finale

VALIDATION

Certificat de réalisation

MAINTIEN DES COMPETENCES

Les entreprises assurent la durabilité des connaissances et le maintien des compétences en proposant régulièrement des sessions de formation à ses salariés.