

La préparation des repas des bénéficiaires

INFORMATIONS :

Public :

Aide à domicile

Si non spécifié, pas de prérequis

Durée : 14h

Intervenant :

Dietéticien

CONTEXTE :

Le temps du repas est un moment important de la journée du bénéficiaire. Les aides à domicile, en charge de la préparation des repas, doivent cuisiner des plats en prenant en compte les aspects nutritionnels, les goûts des bénéficiaires et le respect des normes d'hygiène.

LE + DE LA FORMATION

Un livret de fiches recettes est remis aux participants. Des exercices pratiques de conception de menus sont proposés.

OBJECTIFS :

- Acquérir des bases de diététique

La préparation des repas des bénéficiaires

- Permettre une prise alimentaire correcte
- Adapter les propositions de plats aux attentes de la personne pour conserver le plaisir de manger

PROGRAMME :

- Notions de diététique
- L'équilibre alimentaire
- Hygiène alimentaire et sécurité
- Les achats alimentaires
- Les différents régimes
- Faire du repas un temps de plaisir et convivialité
- Adapter son accompagnement
- Les points de vigilance

NOTRE DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE — EVALUATION & LIVRABLES

- Les apports de connaissances seront articulés autour des questions issues de la pratique professionnelle.
- Les professionnels seront sollicités pour analyser, évaluer ce qui pose des difficultés dans leur pratique, prendre du recul et proposer des pistes d'amélioration à partir de situations concrètes.
- Elle privilégiera des méthodes pédagogiques actives et interactives.
- L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation, à l'aide de techniques et outils choisis par l'intervenant.
- La satisfaction des participants est évaluée à l'aide d'un questionnaire et par un « tour de table ».
- L'intervenant fournit un support synthétisant les points clés de la formation.
- Un certificat de réalisation est délivré aux participants