



ELABORER DES REPAS SIMPLES ET EQUILIBRES A DOMICILE

<p>OBJECTIF :</p> <p>Connaître les différentes notions alimentaires et s'adapter aux différents types de régimes afin d'intervenir dans les meilleures conditions pour le bénéficiaire.</p>	<p>DUREE :</p> <p>14 heures sur 2 jours</p>
<p>PUBLIC :</p> <p>Toute personne intervenant pour de l'aide à domicile auprès de particuliers.</p>	<p>PRE- REQUIS :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir de base : lire, écrire, compter
<p>CONTENU :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître les différents groupes alimentaires et leurs fréquences. <ul style="list-style-type: none"> • La construction du goût. • Elaboration d'un repas équilibré à partir des différentes textures et cuissons des aliments. - Connaître les besoins nutritionnels et leurs fonctions. - Connaître les situations particulières dans le cadre d'une prise en charge à domicile. <ul style="list-style-type: none"> • Les différents régimes alimentaires. • La préparation des aliments à textures adaptées. • Le FINGER-FOOD. • L'alimentation en fonction des pathologies. - Les différentes règles d'hygiène et de sécurité. 	
<p>METHODE PEDAGOGIQUE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pédagogie active et participative en plateau technique. - Application des méthodes transmises - Remise d'un support pédagogique 	<p>VALIDATION :</p> <p>Une attestation de présence sera délivrée en fin de formation après réussite à l'évaluation de fin de formation.</p>