

REALISATION DE MENUS SIMPLES ET ADAPTES

PROGRAMME D'ACCOMPAGNEMENT	
Public concerné, pré requis	• Aides à domicile • Etre en activité, avec au moins un employeur • Obtenir l'accord de l'employeur de son choix • Accessible dès la première heure travaillée
Objectifs	A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de réaliser des repas répondant à des besoins nutritionnels spécifiques et d'assurer l'équilibre alimentaire de la personne accompagnée ou de sa famille.
Contenu de la formation	• Règles d'hygiène et de sécurité liées à la préparation des repas. • Règles de base de l'alimentation et recommandations en matière d'équilibre alimentaire. • Principaux besoins alimentaires d'une personne selon son âge, son régime et/ou ses troubles alimentaires. • Principaux modes de préparation et de cuisson des aliments. • Principaux symptômes d'une perte d'appétit chez une personne. • Concevoir, proposer et réaliser de menus de base équilibrés et variés répondant aux besoins alimentaires de la personne accompagnée ou de la famille. • Mettre en place un menu journalier hebdomadaire selon les saisons. • S'assurer que la personne s'alimente en respectant les recommandations prévues et alerter en cas de non-respect persistant.
Méthodes mobilisées	• Cours en salle de formation • Interventions de professionnels (diététicienne, ...) • Cuisine pédagogique et fiches techniques
Durée et dates	• Formation de 21h • Pour connaître les dates, contactez la MFR de Valognes
Lieu et accessibilité	 Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations: christel.ruel@mfr.asso.fr
Tarif	• Financement pris en charge plus rémunération • Frais de déplacement et restauration remboursés
Responsable de l'action	Christel Ruel, responsable formations adultes : christel.ruel@mfr.asso.fr
Evaluation de la formation	En fin de formation, délivrance d'une attestation de compétences selon une grille préétablie.