

Formation Thématique

ALIMENTATION ET PRÉPARATION DES REPAS

Filière
Sanitaire et
Sociale

Public Concerné

- Être âgé de 18 ans minimum
- Pas de diplôme minimum requis
- Sens des relations humaines, réserve et discrétion, esprit d'équipe, capacité d'écoute
- Maîtriser les savoirs de base

Inscription

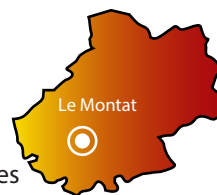
Contactez le centre de formation :
CFAA-CFPPA du Lot - Antenne du Montat
422, Lacoste
46090 LE MONTAT
05 65 21 53 37 - sophie.girard01@educagri.fr

Objectifs

- Permettre à l'intervenant à domicile d'assurer la préparation des repas en tenant compte des habitudes de la personne aidée, de l'hygiène et de l'équilibre alimentaire.
- Mettre en pratique la réalisation de repas en veillant à organiser dans le temps et dans l'espace, et en adaptant les proportions à la cuisine individuelle.

Organisation de la formation

Lieu de Formation :
CFAA/CFPPA du Lot, Antenne du Montat
422, Lacoste



- Nombre d'heures de formation en Centre : 14 heures

Moyens Pédagogiques

- Cours théorique avec appui sur les séquences vécues par les stagiaires
- Analyse des situations
- Commentaire de celles-ci afin d'illustrer le cours théorique
- Utilisation d'une cuisine pédagogique (10 postes individuels) au lycée du Montat, pour les applications pratiques.
- Un document récapitulatif du cours sera remis à chacun le dernier jour ainsi qu'une attestation de stage et de présence

Contenu

Activités types	
L'hygiène alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Les nutriments - Les six groupes d'aliments - La notion de ration alimentaire - La répartition des apports alimentaires sur 1 journée - Les erreurs alimentaires - Les principaux régimes
La dénutrition	<ul style="list-style-type: none"> - Définition - Causes physiologiques et pathologiques - Conséquences - Solutions
Alimentation et culture	<ul style="list-style-type: none"> - Les facteurs socioculturels - Les habitudes alimentaires, ce qui les influence - Le rôle de l'intervenant à ce niveau
Le rôle de l'intervenant	<ul style="list-style-type: none"> - Au niveau des achats et du stockage des produits alimentaires - Au niveau de la personne aidée - Au niveau des autres intervenants
Applications pratiques	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboration de menus pour personnes âgées - Elaboration de menus équilibrés à partir des produits de saison - Adaptation des rations à la cuisine individuelle - Préparation de repas mixés