

Répondre aux besoins nutritionnels dans la conception des repas

(CODE 00512)

FINALITÉ

Une alimentation variée et de qualité permet de couvrir les besoins nutritionnels et énergétiques des personnes en situation de handicap. Elle contribue à maintenir et améliorer leur santé physique et cognitive.

Cette formation permettra aux personnels de cuisine d'acquérir les connaissances et techniques nécessaires à la conception de menus répondant aux besoins nutritionnels spécifiques des personnes en situation de handicap.

OBJECTIFS

- Connaître toutes les spécificités de la prise en charge nutritionnelle de la personne en situation de handicap.
- Savoir élaborer des menus adaptés.

Répondre aux besoins nutritionnels dans la conception des repas

(CODE 00512)

PUBLIC

Personnels de cuisine.

Effectif

12 participants maximum

PRÉREQUIS

Aucun

Répondre aux besoins nutritionnels dans la conception des repas

(CODE 00512)

CONTENU

Les grands principes de la nutrition humaine

- Les besoins nutritionnels.
- Les apports en macro et micro nutriments.

Connaître la personne en situation de handicap

- Les pathologies prises en charge dans les institutions médico-sociales.

Connaître les régimes alimentaires des personnes en situation de handicap

- Définition.
- Les régimes rencontrés.
- Leurs impacts nutritionnels sur les menus.

Savoir élaborer des menus et des fiches techniques

- Travail sur des fiches techniques de l'établissement.
- Déclinaisons adaptées.
- Travail sur le menu et ses adaptations nutritionnelles.

Répondre aux besoins nutritionnels dans la conception des repas

(CODE 00512)

MOYENS PÉDAGOGIQUES

La méthode pédagogique est active et participative, elle s'appuie sur des contenus théoriques (PPT, vidéos), des analyses de cas, des ateliers pratiques et des échanges entre les participants.

Sur le plan matériel, est requise une salle spacieuse adaptée à la formation, équipée d'un vidéoprojecteur et d'un tableau blanc.

MODALITES D'EVALUATION

Pendant la formation : Plusieurs évaluations seront réalisées sous forme de questionnaires ou d'ateliers afin de mesurer la progression de chaque participant.

A l'issue de la formation : Les participants seront invités à renseigner un questionnaire afin d'évaluer l'atteinte des objectifs de la formation (une synthèse sera transmise au commanditaire).

INTERVENANT-E-S

Auditeur et expert de la sécurité sanitaire

PARTENAIRES

Action organisée en partenariat avec le Groupe ec6.



Répondre aux besoins nutritionnels dans la conception des repas

(CODE 00512)

MODALITÉ INTRA

Ces formations ont lieu dans vos locaux.

TARIF

[Demander un devis](#)

DURÉE

1 jour