FORMASANTE
50 Rue tudelle
45100 Orléans
www.formasante.fr

**Téléphone :** 02 38 56 01 01

**E-mail :** domicile@formasante.fr

# La préparation des repas des bénéficiaires

## INFORMATIONS :

**Public :**

Aide à domicile

*Si non spécifié, pas de prérequis*

**Durée :** 14h

**Intervenant :**

Diététicien

## 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**

FORMASANTE
50 Rue tudelle
45100 Orléans
www.formasante.fr

**Téléphone :** 02 38 56 01 01

**E-mail :** domicile@formasante.fr

# 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

- 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.

## EVALUATION & LIVRABLES

- 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