


## REALISATION DE MENUS SIMPLES ET ADAPTES

PROGRAMME D'ACCOMPAGNEMENT	
Public concerné, pré requis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aides à domicile</li> <li>• Etre en activité, avec au moins un employeur</li> <li>• Obtenir l'accord de l'employeur de son choix</li> <li>• Accessible dès la première heure travaillée</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Règles d'hygiène et de sécurité liées à la préparation des repas.</li> <li>• Règles de base de l'alimentation et recommandations en matière d'équilibre alimentaire.</li> <li>• Principaux besoins alimentaires d'une personne selon son âge, son régime et/ou ses troubles alimentaires.</li> <li>• Principaux modes de préparation et de cuisson des aliments.</li> <li>• Principaux symptômes d'une perte d'appétit chez une personne.</li> <li>• Concevoir, proposer et réaliser de menus de base équilibrés et variés répondant aux besoins alimentaires de la personne accompagnée ou de la famille.</li> <li>• Mettre en place un menu journalier hebdomadaire selon les saisons.</li> <li>• S'assurer que la personne s'alimente en respectant les recommandations prévues et alerter en cas de non-respect persistant.</li> </ul>
Méthodes mobilisées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours en salle de formation</li> <li>• Interventions de professionnels (diététicienne, ...)</li> <li>• Cuisine pédagogique et fiches techniques</li> </ul>
Durée et dates	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formation de 21h</li> <li>• Pour connaître les dates, contactez la MFR de Valognes</li> </ul>
Lieu et accessibilité	 <p>Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations: <a href="mailto:christel.ruel@mfr.asso.fr">christel.ruel@mfr.asso.fr</a></p>
Tarif	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Financement pris en charge plus rémunération</li> <li>• Frais de déplacement et restauration remboursés</li> </ul>
Responsable de l'action	Christel Ruel, responsable formations adultes : <a href="mailto:christel.ruel@mfr.asso.fr">christel.ruel@mfr.asso.fr</a>
Evaluation de la formation	En fin de formation, délivrance d'une attestation de compétences selon une grille préétablie.