

ALIMENTATION ET HYGIENE ALIMENTAIRE

INFORMATIONS GENERALES

Public : Intervenants à domicile/ demandeurs d'emplois.

Pré requis : Savoir lire et écrire ; posséder une 1ere expérience dans le milieu du service à la personne est un plus.

Objectifs :

- Savoir entretenir le logement d'un particulier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Durée de la formation : 14 heures.

Lieux : 04 Boulevard Michel Debré 97430 Le Tampon/ 05 Rue André Lardy Zone de la Mare 97438 Sainte-Marie

Nombres de places : 5 (minimum), 10 (maximum)

Prochaine session : nous consulter

Tarif : nous consulter

Contact : Indina NICE : 0692 61 86 81.

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

Contenu :

- Base de l'hygiène alimentaire,
- La dimension culturelle et symbolique des repas,
- Les groupes d'aliments nécessaires à l'équilibre des repas,
- A partir des ingrédients disponibles, réaliser un repas équilibré en accord avec les goûts, souhaits et moyens de la personne aidée,
- Utiliser les techniques culinaires de bases,
- Aider la personne à préparer ses repas.

Méthodes pédagogiques : apports théoriques et pratiques, jeux de rôle et mises en situation, travail de groupe, échanges de pratiques professionnelles.