



ÉLABORATION DE MENUS / RÉGIMES ALIMENTAIRES



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLÉA

ACCOMPAGNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

PRÉVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /
AUDIOVISUEL

OBJECTIFS DE LA FORMATION

PUBLIC CONCERNÉ

- o Cuisinier, Aide-cuisinier
- o Personnel soignant
- o Agent de Service Hospitalier

PRÉ-REQUIS

- o Aucun pré-requis

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des compétences

PRIX DE LA FORMATION

950€

- Acquérir les bases de la diététique.
- Savoir composer et programmer les menus en tenant compte des besoins des patients et obligations nutritionnelles (décrets n°2012-143 et n°2012-144 du 30 janvier 2012).
- Disposer de repères, d'outils nécessaires à l'élaboration des menus
- Connaître les principaux régimes et savoir les mettre en application.
- Être capable d'analyser une situation nutritionnelle, de conseiller et de proposer une alimentation adaptée à chaque patient.
- Développer sa compétence en matière d'alimentation et de nutrition pour participer au CLAN (Comité de Liaison Alimentation Nutrition) de l'établissement.

CONTENU DE LA FORMATION

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DU LOT-ET-GARONNE

Hélène BOURSINHAC
Conseillère en Formation
Continue
agence-marmande@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 33 47 69 70



ÉLABORATION DE MENUS / RÉGIMES ALIMENTAIRES



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLEA

ACCOMPAGNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

PRÉVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /
AUDIOVISUEL

1. Les bases de la diététique, l'équilibre alimentaire

- Les apports nutritionnels conseillés.
- Les aliments, les nutriments et les groupes d'aliments.
- L'équilibre des différents repas : association et variété.

2. L'élaboration des menus dans des établissements de santé

- Objectifs nutritionnels.
- Les catégories d'aliments et leur fréquence de consommation
- Grammages à servir par type de patients
- Le plan alimentaire : technique d'élaboration.
- La rédaction des menus.

3. Le lien entre alimentation et pathologies.

4. Recommandations actuelles et applications pratiques pour

- Le diabète de type I et II.
- Le surpoids et l'obésité.
- Les troubles du comportement alimentaire (anorexie, boulimie, hyperphagie, ...).
- Les dyslipidémies (hypercholestérolémie et hypertriglycéridémie).
- La dénutrition, la dysphagie (enrichissement et adaptation de la consistance des aliments pour faciliter la déglutition).
- Les allergies alimentaires

5. Le régime sans sel, le régime anti-diarrhéique, le régime anti-constipation.

6. Les produits diététiques et de régimes.

Durée : 3 jours

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DU LOT-ET-GARONNE

Hélène BOURSINHAC
Conseillère en Formation
Continue
agence-marmande@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 33 47 69 70