



PRÉPARATION DES REPAS DU QUOTIDIEN À DOMICILE



LIEU DE LA FORMATION

DORDOGNE-GIRONDE : DANS NOS CENTRES DE FORMATION GRETA

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels de l'accompagnement à domicile : assistant de vie, AES...

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Formation en intra entreprise, tarif : 3300€
Formation en inter, tarif : nous consulter
Durée de la formation : 21H

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Préparer et servir un repas simple et équilibré
Adapter ses méthodes aux demandes et habitudes du bénéficiaire de l'intervention
Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie

CONTENU DE LA FORMATION

Rechercher et réaliser des menus équilibrés et variés en tenant compte des produits de saison, des goûts, des habitudes du bénéficiaire, du budget
Accompagner le bénéficiaire à la prise du repas en fonction de sa situation et de son degré d'autonomie
Connaître les principaux régimes alimentaires
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
La convivialité, le repas comme un acte social

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de formation et des acquis
Evaluation de la satisfaction des participants en fin de formation
Bilan

PROFIL DES INTERVENANTS

Equipe pédagogique spécialisée du réseau des Greta.

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Sophie FERRAGGI
Conseillère en Formation
Professionnelle
sophie.ferraggi@greta-cfa-aquitaine.fr
05 53 02 75 02
06 30 52 75 43

David POTTER
Coordonnateur Pôle Santé 24
pole.sante24@greta-cfa-aquitaine.fr
05 53 02 75 02