



CUISINER EN RESPECTANT LES SPECIFICITES ALIMENTAIRES DE TOUTE LA FAMILLE

Durée : 14 heures

Public :

- Salarié du particulier employeur

Pré-requis :

- Module réservé aux salariés du particulier employeur.

Objectifs :

- Adapter son intervention à l'âge et aux besoins de toute la famille.
- Prendre en compte les régimes alimentaires spécifiques liés à une pathologie, ou à des choix personnels ou culturels.

Contenus :

- Identifier et recueillir les choix et les spécificités alimentaires des membres de la famille.
- Adapter une recette aux spécificités alimentaires de chacun en respectant leurs besoins nutritionnels.
- Substituer les aliments utilisés couramment comme les laitages, les oeufs ou autres protéines animales ainsi que le gluten.
- Réaliser des plats en limitant l'apport en sucre et/ou en graisse.
- Appliquer les consignes et répondre aux attentes du particulier employeur en matière d'alimentation.

Modalités pédagogiques :

- En groupe
- En présentiel ou en distanciel
- Synchrones (présence du formateur pendant la formation)
- Méthodes active, interrogative et expositive



Institut de Formation
à l'Assistance aux Personnes

Méthodes pédagogiques :

- Support remis aux stagiaires sur la pyramide de Maslow
- Support remis aux stagiaires sur les besoins fondamentaux de l'être humain dépendant
- Support remis aux stagiaires sur la grille AGGIR

Modalités d'évaluation :

- Quiz final
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de stage.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Merci de nous contacter par téléphone au 01.75.44.90.91 ou par mail à accueil@ifap.net afin que nous puissions adapter la formation