



## REPAS DE FETES ET RECEPTIONS FAMILIALES

**Durée :** 21 heures

**Public :**

- Salarié du particulier employeur
- Assistants maternels

**Pré-requis :**

- Être salarié du particulier employeur

**Objectifs :**

- Réaliser un repas festif, de décorer une table selon les occasions et d'agrémenter les plats.

**Contenus :**

- Définition du FRAC (Fraicheur - Relief - Abondance - Couleurs)
- Déclenchement des besoins et attentes des personnes à domicile
- Choix des produits et disposition
- Astuces pour créer un impact
- Avoir le regard de la personne à domicile
- Le pliage des serviettes
- Les différentes associations de saveurs
- Travailler les assaisonnements et les sauces

**Modalités pédagogiques :**

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



---

Institut de Formation  
à l'Assistance aux Personnes

Méthodes pédagogiques :

- Support remis aux stagiaires sur le frac.
- Support remis aux stagiaires sur les techniques de dressage et pliages.

Modalités d'évaluation :

- Tour de table au démarrage de la formation
- Travail de recherche sur les ressources en cuisine pour enrichir le particulier employeur sur son savoir-faire en cuisine.
- Mise en situation sur la préparation d'un menu comprenant des verrines, apéritifs dinatoires, goûter festif, buffet.
- Quiz en fin de formation
- Attestation de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction 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](mailto:accueil@ifap.net) afin que nous puissions adapter la formation