



Equilibre alimentaire et cuisine au quotidien

3 jours 21 heures

Programme de formation

Public visé

- Salarié du particulier employeur
- Assistants maternels
- Salarié en poste au sein d'une structure SAP ou SAD

Le calendrier est consultable à l'accueil de l'IFAP pour connaître nos prochaines sessions disponibles ou sur demande à l'adresse suivante : accueil@ifap.net

Prise en charge spécifique aux salariés du particulier employeur et assistants maternels. Nous consulter. Pour les salariés de structures : prise en charge possible via l'OPCO de l'employeur. Nous consulter.

Pré-requis

- Etre salarié du particulier employeur
OU
- Etre salarié d'une structure SAP ou SAD

Objectifs pédagogiques

- Réaliser des repas répondant aux besoins nutritionnels de chacun
- Participer aux achats
- S'assurer de la bonne gestion des stocks et entretenir les différents équipements utilisés en privilégiant des pratiques écoresponsables.

Description / Contenu

- Respecter son budget ou un budget défini au préalable avec le particulier employeur pour faire des courses puis gérer les stocks.
- Mettre en place un menu journalier, hebdomadaire selon les saisons et les besoins du particulier employeur ou de l'enfant.
- Choisir et suivre une recette en respectant les recommandations du PNNS (plan national nutrition santé).
- Utiliser, nettoyer, ranger et entretenir le matériel et les équipements de cuisine.
- Sensibiliser le particulier employeur les parents et/ou les enfants aux pratiques écoresponsables autour du repas

Modalités pédagogiques

En groupe
En présentiel ou en classe virtuelle

Moyens et supports pédagogiques

- Documents à disposition des apprenants
- Supports vidéos





- Atelier cuisine (si cours en présentiel)

Modalités d'évaluation et de suivi

- Tour de table au démarrage de la formation
- Test de positionnement
- Quiz en fin de formation
- Attestation de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage.

Informations sur l'accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à : accueil@ifap.net ou par téléphone au 01.75.44.90.91 pour que nous puissions étudier ensemble possibilité de vous accueillir dans les meilleures conditions.