TECHNIQUES ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Public

Professionnels des métiers d'aides

Objectifs

• Permettre à ces professionnels de mieux appréhender leurs activités par rapport à l'alimentation et aux techniques alimentaires adaptées

• Renforcer et développer des connaissances et des compétences pratiques d'organisation et d'adaptation

Programme

• Rappels diététiques, équilibre alimentaire

• Notions d'hygiène alimentaire

• Préparation des repas

• Alimentation de la personne selon son état de santé - notion de régimes

• Alimentation et société

Méthodes pédagogiques

• Formation ancrée sur les situations de travail : l'analyse du travail est utilisée comme outil de formation et de développement des compétences

• Démarche participative des stagiaires et recherche d'une approche commune pour produire une meilleure qualité

• Évaluation des attentes au début de la formation

• Evaluation des acquis en cours et en n de formation

Durée / Dates / Lieu

- 3 jours

Tarif

- 390,00 €

Modalités d'inscription

Bulletin d'inscription à renvoyer à :

Institut de Formation des Métiers d'Aide
Département des instituts de formation
Plateau des écoles
50, route de Saint-Sébastien
44093 Nantes
secretariat.ifma@chu-nantes.fr

Contenu

• Permettre à ces professionnels de mieux appréhender leurs activités par rapport à l'alimentation et aux techniques alimentaires adaptées

• Renforcer et développer des connaissances et des compétences pratiques d'organisation et d'adaptation

Intervenant(s)

• Conseillère en économie sociale et familiale