

PRATIQUE CULINAIRE

La finalité de la formation « Pratique culinaire » vise l'apprentissage et/ou la consolidation des techniques de base, dans le but d'être capable de réaliser des repas adaptés aux besoins des personnes accompagnées



Aide à domicile



1 journée – 7 heures



6 stagiaires maximum



Expérience professionnelle dans l'accompagnement des personnes en perte d'autonomie



Formatrice avec une expertise dans la thématique

MÉTHODES et MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE

Méthode participative

Prise en compte de l'expérience des stagiaires

Cuisine pédagogique



- Aides techniques pour les personnes à mobilité réduite
- Adaptation des formations pour les personnes en situation de handicap par notre référent handicap

LES OBJECTIFS

- Acquérir et/ou consolider les techniques culinaires de base en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité
- Réaliser un repas équilibré avec un budget alimentaire restreint
- Réaliser des techniques culinaires adaptées aux pathologies du vieillissement

LE PROGRAMME

- Acquisition de savoirs sur les techniques culinaires de base : mode de préparation, de cuisson, de transformation d'un aliment brut en préparation culinaire
- Sensibilisation à l'équilibre alimentaire
- Mise en pratique des techniques culinaires : réalisation de préparations à partir de fiches techniques suivant différents modes de cuisson, évaluation organoleptique des aliments et des préparations.
- Mise en pratique des techniques culinaires en fonction des réalités d'intervention : règles d'organisation (dans l'espace et dans le temps), hygiène et de sécurité (risques alimentaires), des conditions matérielles et financières (budget, courses), des publics accompagnés (habitudes de vie, pathologies).

ÉVALUATION ET ATTESTATION

- ✓ Evaluation diagnostique au début de la formation
- ✓ Evaluation formative en cours de formation
- ✓ Evaluation des acquis des stagiaires
- ✓ Evaluation de satisfaction des stagiaires
- ✓ Certificat de réalisation