

Hygiène en cuisine

Prise en charge nutritionnelle des personnes à domicile

Cette formation permet l'accompagnement nutritionnel de la personne à domicile, qu'elle soit bien portante, en situation de handicap ou enfant.

Contact

 1419 Route de Viroy, Amilly 45200
 cf3s-centre-val-de-loire1@orange.fr
 02 38 87 40 29
 www.cf3s-centrevalde Loire1.fr

Modalité d'accès :

La formation se déroule dans les locaux, ainsi qu'en visio et également possibilité de se déplacer à l'externe.

 **1 journée soit 7 heures**

 **Public :** Assistant(e)s de vie aux familles auxiliaire de vie, assistant en gérontologie, agent de service hospitalier

 **Prérequis :** Maîtrise de la lecture et de l'écriture. Être capable de communiquer oralement

 **Accès transport :** Arrêt de bus à proximité, proche du centre-ville et de tout commerce, parking mais réduit, priorité aux personnes en situation de handicap

Accessible aux personnes en situation de handicap



OBJECTIF DE FORMATION

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de nettoyer, préparer, conserver et ranger les aliments selon le protocole d'hygiène à respecter.

MISSIONS

- Capacité à appliquer les règles d'hygiène
- Mobiliser le savoir-faire organisationnel
- Optimiser son temps d'intervention



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Module 1 : Apprendre l'hygiène en cuisine en ce qui concerne la préparation, le nettoyage, la conservation et le rangement des aliments au sein d'une cuisine.

Module 2 : Créer un environnement plaisant, une présentation des plats agréable afin que le bénéficiaire ressente du plaisir dans la prise des repas.

Stimuler la prise des repas.

Avoir les bons gestes afin d'accompagner le bénéficiaire à la prise des repas.



Hygiène en cuisine

Prise en charge nutritionnelle des personnes à domicile

CONTENU DE LA FORMATION / DÉLAIS D'ACCÈS

Module 1 : L'hygiène en cuisine (théorie)

Théorie de l'hygiène en cuisine :

- Savoir préparer les aliments
- Savoir nettoyer/désinfecter/éplucher les aliments
- Connaître les méthodes de conservation des différents aliments
- Savoir définir et respecter une DLC (date limite de conservation) et une DDM (date de durabilité minimale)
- Savoir respecter la chaîne du froid
- Connaître les méthodes de rangement d'un réfrigérateur et d'un congélateur

Module 2 : Condition du repas (pratique)

Condition de repas :

- La présentation des plats et de la table
- Quelle posture adopter ?

Manque d'appétence :

- Enrichissement des plats
- Assaisonnement des plats

Technique d'aide à la prise des repas :

- Accompagnement à la prise des repas
- Savoir repérer quand prendre le relais
- Prévenir les fausses routes
- Que faire en cas de refus alimentaire ?
- Matériels adaptés

Système d'évaluation - Fin de formation :

Bilan - échanges (30min).

Évaluation sous forme de questionnaire à choix multiple ou de mise en pratique à chaque fin de module.

Évaluation 3 mois après la formation.



Délais d'accès :

Accès possible à la formation dans un délai de **60 jours postérieure à la signature de la convention de formation et/ou de 15 jours postérieure à la signature d'un contrat de formation** permettant le respect du délai de rétractation du client particulier.



Hygiène en cuisine

Prise en charge nutritionnelle des personnes à domicile

Validation de la formation :



Attestation de formation

Pour justifier de l'assiduité de l'apprenant et de la bonne exécution de la formation, les éléments suivants peuvent être fournis :



feuille d'émargement



FORMATRICE :

Angélique LEFAIT, diététicienne libérale Formée à l'ETP, l'entretien motivationnel, la chirurgie bariatrique et les outils de pleines consciences adaptés aux TCA. Spécialisations : connaissances en physiologie, pathologies et différents régimes associés ; réalisation d'enquêtes alimentaires ; établissement de rations et de répartitions personnalisées afin de couvrir les besoins des patients ; connaissance des compléments alimentaires ; travail ; animation d'ateliers de nutrition ; formation et information du personnel soignant ; établissement de menus personnalisés.

TARIFS :

En inter-entreprise : 360 € net de TVA par personne et par jour

En intra-entreprises : sur devis en groupe, minimum 4 et maximum 8 participants



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- Méthode affirmative
- Méthode interrogative
- Méthode active
- (en fonction du contexte)



RESSOURCES PÉDAGOGIQUES :

- Support écrit
- PowerPoint
- Exercices
- Livre
- Internet
- Jeux : les informations sur l'alimentation, la nutrition, la physiologie et les pathologies seront toujours fournies en fonction d'études scientifiques ou de principes de diététique validés.



MOYENS TECHNIQUES :

- Atelier dans vos locaux ou dans nos locaux
- Plate-forme LMS Digiforma (suivi de apprenants avant, pendant et après la formation), portail extranet (partage de documents de la formation, communauté en ligne (forum de discussion)
- Rétroprojecteur/vidéo
- Ordinateur



MODALITÉ D'ÉVALUATION :

• Dispositif d'évaluation en début de formation :

Avant la formation, évaluation des prérequis et des connaissances sous forme de questionnaire à choix multiple ou d'exercice puis à chaque fin de partie évaluation des connaissances acquises :

Questionnaire à choix multiple ou exercice

• Dispositif d'évaluation pendant la formation :

Pendant la formation, évaluation des prérequis et des connaissances sous forme de questionnaire à choix multiple ou d'exercice puis à chaque fin de partie évaluation des connaissances acquises :

Questionnaire à choix multiple ou exercice

Bilan oral fin de journée

• Dispositif d'évaluation à la fin et après la formation :

Questionnaire à choix multiple après chaque partie puis, 3-6 mois après la formation afin de sonder les connaissances acquises

Bilan oral fin de journée et fin de l'action de formation

• Dispositif d'évaluation de la satisfaction à la fin de la formation :

Questionnaire de satisfaction à chaud

Questionnaire de satisfaction à froid (J+30 fin de la formation) : voir comment les outils de formation ont pu être intégrés à la pratique