

FORMATION

“Couvrir les besoins nutritionnels des bénéficiaires de la liste de courses à la fourchette ”

OBJET

CDIET propose des formations dans le domaine de la diététique santé à ses clients. Ces formations sont réalisées à distance, en présentiel ou en formation mixte en fonction des besoins. Elle vise à offrir un accompagnement personnalisé aux goûts et habitudes des bénéficiaires en maîtrisant l'hygiène alimentaire, en préparant des repas équilibrés et en adaptant le contexte des repas pour garantir confort et sécurité.

COMPETENCES VISEES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de :

- Structurer une routine alimentaire répondant aux besoins nutritionnels des bénéficiaires
- Optimiser la prise alimentaire des bénéficiaires

PUBLIC CONCERNE

Personnel d'EHPAD et spécifiquement le personnel de soin ou hôtelier

PRE-REQUIS

Aucun

EFFECTIFS

12 participant(e)s max

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Si vous êtes en situation de handicap, merci de contacter dès que possible notre référente handicap, Mme BOULIN Clarisse, clarisse.boulin@cdiet.care pour évaluer ensemble vos besoins et voir quelles solutions sont envisageables pour vous accompagner, vous former ou vous orienter.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

L'accès à nos formations peut être initié par l'employeur ou à l'initiative du salarié.

Pour vos demandes de formation, contactez-nous par téléphone au 05 32 78 83 40 ou par courriel : formation@cdiet.care. Vous pouvez également remplir le questionnaire de contact [ici](#). Une convention vous sera envoyée 8 semaines avant le démarrage pour confirmer l'entrée en formation.

DUREE

1 jour soit 7 heures

TARIF

1200€ TTC

FORMATEUR

Diététicienne-nutritionniste

DISPOSITIF D'EVALUATION ET SANCTION VISEE

Avant l'entrée en formation, CDIET recueille les attentes des stagiaires afin de les confronter aux objectifs de la formation.

Tout au long de la formation, des questionnaires formatifs seront proposés pour évaluer la bonne acquisition des compétences par le stagiaire.

A la fin de la journée de formation : feuille d'émargement, évaluation sommative sous forme de QCM final de 20 questions et évaluation de la satisfaction à chaud.

A l'issue de la formation, il vous sera remis une attestation de formation, un support pédagogique ainsi qu'un plan d'action.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Organiser une liste de courses en fonction des besoins du bénéficiaire

Maîtriser le maintien de l'hygiène alimentaire

Maîtriser la préparation des repas

Adapter le contexte du repas aux bénéficiaires

CONTENU

- Citer les familles d'aliments et leur fréquence de répartition
- Réaliser une liste de courses en fonction des contraintes budgétaires
- Repérer les informations importantes sur un étiquetage alimentaire
- Citer la répartition des denrées alimentaires dans le réfrigérateur
- Identifier et prévenir les risques de contamination alimentaire
- Réaliser des repas adaptés aux goûts et besoins du bénéficiaire avec la cuisine d'assemblage
- Valoriser les barquettes du portage de repas
- Optimiser la posture au rythme du bénéficiaire et du refus alimentaire
- Citer les conduites à tenir pour limiter le risque de fausses routes

MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation est délivrée à distance, en présentiel ou en formation mixte en fonction des besoins. Si elle est à lieu en présentiel, elle se déroulera dans les locaux de l'établissement demandeur.

METHODES PEDAGOGIQUES

Travail en groupes
Réflexion collaborative / tables rondes
Analyse de cas pratiques
Exposé directif et participatif

MOYENS PEDAGOGIQUES et TECHNIQUES

<ul style="list-style-type: none">- <i>Paperboard</i>- <i>Diaporama, Powerpoint</i>- <i>Planches synthèses</i>- <i>Mindmap</i>	<ul style="list-style-type: none">- Brainstorming- Puzzle- Films- Matériel de démonstration	<ul style="list-style-type: none">- Quiz (Kahoot/ vote coloré/ questionnaire papier ou Google Form)- Question ouverte	<ul style="list-style-type: none">- Etude de cas- Jeux de rôles- <i>Mise en situation</i>- Dégustation
---	--	--	---