Cuisiner en respectant les spécificités alimentaires de toute la famille

2 jours 14 heures

Programme de formation

Public visé

- Salarié du particulier employeur
-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. Nous consulter.
Pour les salariés de structures : prise en charge possible via l'OPCO de l'employeur. Nous consulter.

Pré-requis

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

Objectifs pédagogiques

- Adapter son intervention à l'âge et aux besoins de toute la famille.
- Prendre en compte les régimes alimentaires spécifiques liés à une pathologie, ou à des choix personnels ou culturels.

Description / Contenu

- Identifier et recueillir les choix et les spécificités alimentaires des membres de la famille.
- Adapter une recette aux spécificités alimentaires de chacun en respectant leurs besoins nutritionnels.
- Substituer les aliments utilisés couramment comme les laitages, les oeufs ou autres protéines animales ainsi que le gluten.
- Réaliser des plats en limitant l'apport en sucre et/ou en graisse.
- Appliquer les consignes et répondre aux attentes du particulier employeur en matière d'alimentation.

Modalités pédagogiques

En groupe
En présentiel ou en classe virtuelle

Moyens et supports pédagogiques

- Vidéos
- Documents à disposition des apprenants

Modalités d’évaluation et de suivi

- Tour de table au démarrage de la formation
- Travail de recherche: sur les signes précurseurs des maladies du système nerveux et des maladies apparentées.
- Quiz de fin de formation
- Attestation de fin de formation
- Questionnaires 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 la possibilité de vous accueillir dans les meilleures conditions.