



Qualiopi 
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions de formation

FORMATION INTRA-ENTREPRISE

Public

Groupe de 10-12 personnes
Aide à domicile/auxiliaire de vie

Pré-requis

Pas de pré requis

Moyens pédagogiques d'encadrement

Diététicienne-nutritionniste
Formatrice PNNS spécialisée dans l'alimentation de la personne âgée

Durée

14 h

Dates et lieux

A définir
Accessibilité PMR

Délai de mise en place

3 mois

Contact

Marine Mihalevich
Référente du pôle seniors et personne âgée
mmiha@defisantenutrition.fr
02 98 43 99 17
07 60 60 49 16

1900 € HT

(sans frais de vie et déplacement)

Défi santé nutrition

Organisation en cuisine et Batchcooking

Objectifs pédagogiques

- Connaître les différents type de Batchcooking
- Identifier les besoins pour mettre en place du Batchcooking
- Appréhender les différentes étapes pour s'organiser en cuisine
- Connaître les impératifs d'hygiène et technique culinaire du batchcooking

Compétences visées

- Savoir organiser le temps repas (planification de menus et liste de course, préparation en amont)
- Développer des aptitudes concernant les pratiques culinaires
- Utiliser les techniques culinaires d'enrichissement et de repas mixés

Programme

- J1 matin: Rappel sur l'équilibre alimentaire, apports théoriques pour mettre en place du batchcooking (Différents types de batchcooking, quels besoins, freins et leviers), exercices d'organisations
- J1 après-midi : Mise en situation de batchcooking (1 semaine de menu en 2 heures), point hygiène et organisation
- J2 matin : Déclinaison de menu Batchcooking en fonction des saisons, mise en pratique culinaire (finalisation des menus du J1 : 15 min de cuisine le Jour J)
- J2 après-midi : Besoins et adaptations en fonction des publics (personnes âgées, enfants) en texture et enrichissements, mise en pratique culinaire

Modalités pédagogiques

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques (quizz, exercices, mises en situation, pratiques culinaires, échanges, discussion). L'enseignement prend en compte le savoir-faire des participants et les contraintes de la pratique quotidienne.

Moyens permettant de suivre l'exécution de l'action et d'en apprécier les résultats

- Feuilles d'émergence
- Exercices
- Etude de cas

Modalités d'évaluation et de validation

- Questionnaire d'évaluation initial et final
- Questionnaire de satisfaction
- Attestation de stage pour chaque participant

✓ 90 % des stagiaires ont renforcé leurs capacités à s'organiser en cuisine suite à cette formation