



## 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@defisantenustration.fr](mailto:mmiha@defisantenustration.fr)  
02 98 43 99 17  
07 60 60 49 16

**2100 € net**  
(sans frais de vie et déplacement)

## Défi santé nutrition ★\*✖✖

# Organisation en cuisine et Batchcooking

### Objectifs pédagogiques

- Connaître les différents types 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 textures 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