

CUISINER POUR LES PERSONNES AGÉES

PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE

- ◇ Rome : G1602
- ◇ Format code : 42773
- ◇ Réf IFREC : IFR29

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de reproduire les recettes présentées, et organiser son travail pour effectuer dans de meilleures conditions ce type de prestations.

DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ◇ 2 jours
- ◇ Présentiel ou Distanciel
- ◇ 12 participants maximum

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ◇ Chef de cuisine et sous-chefs de cuisine
- ◇ Aucun prérequis

TARIF

- ◇ 700€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

◇ La vieillesse et l'espérance de vie en Europe et dans le Monde :
Exposé sur les différentes réalités de l'espérance de vie en Europe et dans le monde
Les axes de vie qui s'en dégagent

◇ Le goût : comment ça marche ?
Mécanisme du goût, ses relations avec les autres sens, les différentes sensations

◇ L'âge fait-il perdre le goût ?
Les causes de la perte du goût face à l'âge, l'anorexie et les mesures qui peuvent améliorer la situation

◇ Les personnes âgées et leur équilibre alimentaire

Les différents besoins en Protéines, Calcium, Fibres

◇ Les livraisons de repas pour les personnes âgées

Les différentes sortes de liaisons : inconvénients et avantages

◇ Les différentes textures de repas proposées :

Les hachés

Les moulinés

Les mixés

Les mixés semi-liquides

◇ Les différentes déclinaisons de repas

Exemple de repas-types et étude de ces repas

◇ Les principes de base concernant l'alimentation de personnes âgées

Nutrition

Hydratation

Plaisir

◇ Mise au point de recettes par rapports aux récents acquis

Les stagiaires mettent au point des recettes par rapport aux acquis du cours pour un public de personnes âgées

◇ Mise en pratique

◇ Mise en situation et réalisation sur plateau technique

◇ Réalisation de recettes des stagiaires et dégustation

MODALITES DE LA FORMATION

ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.

Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

LIEU DE FORMATION

En intra entreprise

Salles de formation situées à Châteauneuf -les-Martigues (13220), Martigues (13500), et Marignane (13700).

Les lieux de formation sont susceptibles de changer.

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.

Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.

06.75.61.44.44.

contact@ifrec13.com

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.

Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.

Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert

20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.

43 ans d'expérience en restauration.

SAS IFREC – Résidence Les Fourques Bât. F14 – 13220 Châteauneuf-les-Martigues

SIRET : 834 123 259 – APE : 8559A – Déclaration d'activités n°9313724013 auprès de la DIRECCTE PACA

www.ifrec13.com – Courriel : contact@ifrec13.com