

GESTION ORGANISATIONNELLE DE MENUS ADAPTÉS AUX BESOINS PERSONNALISÉS DES BÉNÉFICIAIRES



Présentation :

Cette formation permettra à son public de développer les compétences nécessaires pour gérer, planifier et préparer des repas adaptés aux besoins nutritionnels et aux préférences individuelles des personnes âgées et/ou en situation de handicap. Acquérir ces compétences permettra à l'établissement d'offrir un service de haute qualité aux bénéficiaires, tout en optimisant les ressources budgétaires.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les besoins nutritionnels spécifiques des bénéficiaires, en fonction des restrictions alimentaires et des problèmes de santé courants
- Savoir planifier des menus équilibrés en fonction des besoins individuels des bénéficiaires, en tenant compte de leurs préférences et de leurs restrictions alimentaires
- Apprendre à sélectionner et gérer les ingrédients de manière efficace pour garantir la qualité des repas
- Développer des compétences de préparation culinaire en suivant des normes d'hygiène strictes et en assurant la qualité gustative des plats
- Acquérir des compétences en gestion budgétaire pour optimiser les coûts tout en maintenant la qualité des repas
- Développer des compétences en communication et en adaptabilité pour répondre aux besoins changeants des bénéficiaires et maintenir une collaboration efficace avec les équipes de soins, les familles et les bénéficiaires.

Programme

Module 1 : Besoins Nutritionnels des Personnes Âgées

- Comprendre les besoins nutritionnels spécifiques des personnes âgées
- Identifier les restrictions alimentaires courantes et les problèmes de santé liés à l'alimentation

Module 2 : Planification de Menus Personnalisés

- Élaborer des menus équilibrés en fonction des besoins individuels
- Respecter les préférences et les restrictions alimentaires de chaque bénéficiaire

Module 3 : Choix des Ingrédients et Gestion Budgétaire

- Sélectionner des ingrédients de qualité en respectant un budget
- Gérer les approvisionnements et le stock de manière efficace et efficiente

Module 4 : Préparation Culinaire et Normes d'Hygiène

- Acquérir des compétences en préparation culinaire tout en respectant les normes d'hygiène
- Assurer la qualité gustative des plats préparés

Durée :

1 jour

Public concerné :

- Aides à domicile
- Toutes personnes ayant besoin de préparer les repas

Prérequis à la formation :

Aucun prérequis





Modalité d'accès :

- Formation ouverte à tous
- Accessibles aux personnes en situation de handicap

Délai pour recevoir une formation :

Sous un mois suivant la date de réalisation de l'audit

Type de formation :

Formation sur-mesure
Formation intra en présentiel

Tarif :

1 200 € / jour
jusqu'à 4 personnes

Contact :

Mon école de Formation
06.21.12.64.16
contact@monecoledeformation.fr

Compétences visées

- Connaissance des besoins nutritionnels et des principales restrictions alimentaires
- Capacité à concevoir des menus adaptés aux besoins individuels des bénéficiaires
- Aptitude à sélectionner des ingrédients de qualité pour garantir des repas sains et équilibrés
- Faculté à gérer les approvisionnements et planifier les repas
- Respect d'un budget alloué, en minimisant les coûts et en maintenant la qualité
- Maîtrise des normes d'hygiène lors des préparations culinaires

Moyens pédagogiques et techniques exploités

- Salle de Formation avec vidéoprojecteur
- Support de formation numérique
- Discussions et échanges d'expérience
- Cas pratiques

Moyens d'encadrement

Encadrement et animation par un formateur professionnel expert en nutrition des personnes âgées.

Modalités d'évaluation des compétences

- En début de formation : Questionnaire d'évaluation des connaissances déjà acquises et Recueil des besoins et attentes de la formation
- Au cours de la formation : études de cas / jeux de rôle et estimation de l'aisance des personnes formées sur chacune des étapes
- En fin de session : Évaluation sommative par QCM

Suivi de l'action de formation / Mode d'appréciation des résultats

- Recueil de l'avis des participants sur la formation
- Évaluation à chaud en fin de formation sur les objectifs visés par la formation
- Évaluation à froid : suivi à 6 semaines de la formation notamment pour évaluer l'efficacité des conseils reçus