

PROGRAMME DE FORMATION « TEXTURES MODIFIEES »

Intitulé de l'action	TEXTURES MODIFIEES
Public concerné, prérequis, nombre	<p>Public : Professionnels de la restauration collective Prérequis : Être salarié et travailler dans le domaine de la restauration collective Nombre : 3 participants maximum.</p> <p>Accessibilité handicap : l'établissement est accessible pour les personnes à mobilité réduite. Contacter le référent handicap pour tout autre aménagement spécifique selon la nature du handicap :</p> <ul style="list-style-type: none"> • DIOT Stéphanie
Catégorie d'action (Au sens de l'article L6313-1 du code du travail)	<p>Actions de formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Action d'adaptation au poste de travail / maintien dans l'emploi. - Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances.
Présentation générale (Problématique, intérêt)	Pathologies et régimes alimentaires
Finalités	Réaliser des recettes adaptées à l'alimentation des personnes âgées dans le but de lutter contre la dénutrition, et montrer l'importance de la présentation.
Objectifs, Contenu et Méthodes	<p>❖ <u>OBJECTIFS DE LA FORMATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les difficultés du personnel. - Sensibiliser aux situations à risque nutritionnel dû aux différents troubles et pathologies liés au grand AGE ou / et au handicap - Maîtriser l'enrichissement de l'alimentation - Être capable de définir et d'adapter les textures avec le concept « Picoré savouré » - Définir les besoins en matériels - Maîtriser les techniques afin de décliner un menu type dans les différentes textures <p>❖ <u>CONTENU DE LA FORMATION</u></p> <p>Première journée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etat des lieux de ce qui est fait au niveau de la restauration au sein de l'établissement - Sensibilisation sur les troubles et les difficultés du grand âge à s'alimenter - Présentation du concept du « Picoré Savouré » - Rappel des bonnes pratiques <p>Deuxième journée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du matériel

	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation théorique des techniques - Déclinaison pratique d'un menu type (menu du jour)
Compétences / Capacités professionnelles visées	<p>Les compétences professionnelles visées sont en relation avec le secteur de la restauration collective.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Techniques - Relationnelles - Organisationnelles
Durée & Dates 	<p>14 heures</p> <ul style="list-style-type: none"> - A définir
Lieu	<p>Sur site : CFP des MFR Jallais – le petit bois Chauvigné 49510 BEAUPREAU EN MAUGES</p>
Coût 	<p>Tarif intra : 1080,00 € / groupe / jour (tarif 2022) Tarif inter : 163,00 € / personne / jour (tarif 2022) Frais de transport et restauration du formateur à votre charge Déjeuner possible sur place (12.50 €)</p>
Responsable de l'action	<p>Maud DOUILLARD – Directrice</p>
Formateurs, Animateurs et intervenants	<p>Formateur « textures modifiées » rattaché à un organisme de formation habilité pour la formation continue de restauration collective.</p>
Suivi de l'action	<p>Feuille émargement stagiaire par demi-journée de formation</p>
Evaluation des acquis	<p>Evaluation de degré d'acquisition des compétences : Des évaluations sont effectuées durant toute la formation par le biais de mise en situation pratique, de tests oraux et de tests écrits</p>
Evaluation de l'action	<p>Un bilan intermédiaire de l'action sera réalisé à chaque début de session afin d'identifier les difficultés et de permettre un réajustement de l'action. Un bilan sera réalisé à l'issue de la formation (tour de table) Evaluation de la prestation de formation en fin de parcours (bilan écrit individuel) Bilan de fin de formation écrit par le formateur</p>