

NUTRITION

ELABORATION DE MENUS BIEN-ETRE - PLAISIR

A l'issue de la formation « nutrition : élaboration de menus bien-être – plaisir », le stagiaire est capable de concevoir des menus équilibrés

Contenu de la formation

Connaitre et décrire les 7 groupes d'aliments
Maîtriser les bases de l'hygiène alimentaire
Savoir équilibrer des menus
Varier les plaisirs alimentaires
Etre capable de faire participer la personne aidée à la réalisation des repas
Elaborer la liste des courses en fonction des besoins

Outils – Méthodologie

Formation théorique – vidéo-projection – support papier
Panel des groupes d'aliments
Mise en pratique dans la cuisine : préparation d'un menu équilibré ; démonstration de techniques culinaires ; entretien du frigo

Public

Tout public

Pré requis

Aucun

Validation

Attestation d'acquis de la formation

Evaluation de la formation

QCM et mise en pratique

Service valideur

IFMAD délivre une attestation des acquis

Formateurs : diplômés

Tarifs et dates

Consulter IFMAD

Durée indicative

14H réparties sur 2 jours
de 9H à 12H30 et de 13H30 à 17H

Nombre de stagiaires : groupe de 8 maxi

Possibilité d'adapter le contenu en fonction de vos critères spécifiques.

CONTACT

IFMAD
134 Route de Châteauneuf du Rhône
26200 MONTELIMAR
Tél : 04 69 26 80 78 – 07 71 88 66 14