Fiche programme Réf 006 Version 2024

FORMATION NUTRITION SANTE

Format : Intra entreprise en présentiel

Type d'action : Acquisition de connaissances. Action concourant au développement des compétences entrant dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle (article L.6313-1 du Code du Travail) en fonction du public visé

Thème : Nutrition et alimentation santé

Niveau formation : Tous niveaux

Notre contact : Pascal Riche Tél 02 99 66 46 18 corpsaccorde.formation@gmail.com

Durée : 1 jour soit 7 heures

Public visé : Tous les professionnels concernés par l'alimentation, le conseil nutritionnel ou la cuisine (vente de produits alimentaires, salariés de restaurant, cantines…)

Prérequis : Etre diplômé en cuisine ou professionnels de la vente ou du conseil alimentaire

Objectifs :

- Connaître les différentes notions d'équilibre alimentaire et savoir adapter l'alimentation
- Apprendre les outils pour classer les aliments, les conserver, confectionner des repas équilibrés
- Savoir adapter les prises de repas en fonction des rythmes professionnels
- Savoir établir un plan alimentaire

Modalités d'animation et encadrement : Formation assurée par une professionnelle de santé, diététicienne-nutritionniste et cuisinière.
Notre formatrice a le matériel nécessaire afin d'animer la formation en respectant les consignes d'hygiène et sécurité mis en place par l'entreprise le ou les jours de formation. Un point d'eau et un évier peuvent être demandés pour assurer des ateliers pratiques.

Contenu de la formation :

Domaine de compétences 1
- Se nourrir ou s'alimenter

Domaine de compétences 2
- Bases l'alimentation saine
- Que veut dire équilibre alimentaire. Les groupes d'aliments indispensables

Domaine de compétences 3
- Classification et plan alimentaire

Les différentes grilles de classification (PNNS, Nova, IG...)
Organisation et répartition des repas

Méthodes pédagogiques :

Expositive, ludique, démonstrative, participative (possibilité de mise en situation, ateliers pratiques d'élaboration de recettes simples). Le formateur est présent pendant tout le déroulé de la formation

Modalités d'évaluation des acquis par la formation :

Quiz oral, en groupe, au début et à la fin de la formation.
Evaluation écrite individuelle pour évaluer la rétention des messages de compréhension
Evaluation écrite d'indice de satisfaction. Recueil des appréciations et réclamations, tour de table
Une attestation de réalisation sera transmise à l'entreprise à l'issue du stage (délai de 1 à 2 semaines).
A charge de l'entreprise de délivrer cette attestation aux apprenants

Accessibilité : En cas de situation de handicap, contactez-nous pour connaitre les moyens mis en place pour l'adaptabilité et l'accessibilité à la formation.
Notre référent Handicap à contacter en cas de besoin : Pascal Riche Tél 02 99 66 46 18
Nos partenaires handicap sont référencés sur le site internet www.corpsaccorde.fr

Matériels pédagogiques :

Matériels de cuisine, ingrédients et produits alimentaires de démonstration
Vidéo projecteur, vidéos, power point adaptés et actualisés
L'entreprise s'engage à informer (au moins 72 h avant le début de la session) Corps Accordé Formation du matériel mis à disposition (tables, chaises, paper-board, écran ou mur blanc de projection) et de la configuration de la salle de formation compatible avec des démonstrations pratiques (point d'eau et évier) et répondant aux normes d'hygiène et de sécurité d'accueil du public (DU conforme et actualisé).

Formatrice:

Hélène Leflaive : diététicienne nutritionniste et cuisinière professionnelle