

Ref. IVP25

L'équilibre alimentaire : qu'est-ce qui change au quotidien ?

OBJECTIFS

- ▶ Connaître les différents groupes d'aliments et leurs intérêts nutritionnels.
- ▶ Savoir équilibrer ses repas sur un jour, une semaine, et favoriser la variété des menus.
- ▶ Comprendre les principales mesures d'hygiène afin d'adapter son comportement des courses aux repas.

PROGRAMME

- ▶ Les différents groupes d'aliments et leur devenir dans le corps
- ▶ Équilibre alimentaire : pratique et théorique
- ▶ Le monde microbien
- ▶ Respect des températures de cuisson et de conservation des aliments
- ▶ L'hygiène des mains
- ▶ L'hygiène de la cuisine.



Méthode pédagogique : Recueil des attentes. Etudes de cas, apports théoriques, méthodologiques
Remise d'un support écrit. Evaluation des acquis en début et fin de stage.

Personnes concernées / Prérequis : Ouvriers d'ESAT/EA

Animation : Diététicien

Nombre de participants : 6 personnes maxi

DPC : nous consulter

Durée : 2 jours, soit 14 heures

INTRA

Ce stage peut être organisé
dans votre établissement
avec un tarif groupe.



GERFI+ S.A.S. au capital de 250 000€
SIRET 393 456 892 00024 - Code NAF 8559A - RCS La Rochelle



