

CUISINE ET HYGIENE ALIMENTAIRE



Durée
1 jour soit 7 heures



Lieu
INTRA/INTER



Public :
Tous salariés intervenant
à domicile.



Formateur
Marie BEAUMOND

Prérequis : aucun

OBJECTIFS

- Acquérir une méthode professionnelle de préparations culinaires.
- Connaître les bons produits et le bon matériel.
- Être capable de mettre en œuvre un menu.

PROGRAMME

Matin

- Introduction : facteurs intervenant dans la préparation des repas.
- Rappels théoriques concernant les bases d'hygiène.
- Réalisation du menu par groupes de 2.

Après-midi

- Bases théoriques de l'équilibre alimentaire.
- Spécificités de certains publics (personnes âgées, enfants...).
- Réalisation du menu par groupes de 2.

METHODES

- Réalisation de fiches « menus »
- Atelier de mise en pratique grâce au matériel culinaire présent sur place
- Cuisine pédagogique
- Une évaluation des acquis et de la satisfaction sera réalisée à la fin du stage

A PREVOIR

Une blouse ou tablier et torchon à mains + 2 torchons à vaisselle par participant