

P.11b Parcours de spécialisation

Préparation des repas et arts de la table

Option ADVD

OBJECTIFS DU PARCOURS

Développer ses compétences culinaires adaptées à l'âge et aux régimes alimentaires

⌚ 42 heures

✓ Remise d'une Attestation de spécialisation

MODULES THÉMATIQUES

MIEACQ21 : Equilibre alimentaire et cuisine du quotidien

Bloc de compétence correspondant : BC08.01/BC12.01/BC16.01

Objectifs du module : À l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de réaliser des repas répondant aux besoins nutritionnels de chacun. Il pourra participer aux achats, s'assurer de la bonne gestion des stocks et entretenir les différents équipements utilisés en privilégiant des pratiques écoresponsables.

Durée : 21 heures - 3 jours

Public : SPE, ASSMAT, DE, Autre public

Eligibilité : CPF - PDC

IDEMS21-C : Elaboration de menus spécifiques adaptés et aide à la prise de repas

Bloc de compétence correspondant : BC08.01

Objectifs du module : À l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure d'accompagner la personne en situation de dépendance dans la prise de ses repas en fonction de son degré d'autonomie. Il saura adapter son accompagnement en fonction d'une pathologie ou d'un handicap et anticiper les risques liés à la prise de repas.

Durée : 21 heures - 3 jours

Public : SPE, DE, Autre public

Eligibilité : CPF - PDC

“
 S'occuper des repas d'une personne âgée dépendante n'est pas une mince affaire! En suivant ce parcours, j'ai appris à respecter et adapter les régimes en fonction de la pathologie de la personne et à l'aider pendant la prise de repas.
Yolanda, Assistante de vie ”



MIEACQ21

Bloc de Compétence
BC 08.01/ BC12.01/ BC16.01 - SPE

Parcours de spécialisation
P.11a - P.11b - P.11c

PUBLIC

Salarié du particulier employeur (SPE)
Assistant maternel (ASSMAT)
Demandeur d'emploi (DE)
Autre public

PRÉREQUIS

Maîtriser les savoirs de base
(Lire, écrire, compter)

DURÉE

21 heures - 3 jours

EFFECTIF

12 apprenants

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Présentiel

DÉLAI DE MISE EN PLACE DU PROJET INDIVIDUEL DE FORMATION

Co-construction selon les modalités
du financement (nous contacter)

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposé, mises en situation, exercices
guidés, création d'outils

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES ET MATÉRIEL UTILISÉ

Kits pédagogiques
Supports interactifs
Outils multimédias

MODALITÉS ET DÉLAIS D'INSCRIPTION

Consultez notre site internet, rubrique :
Formation continue

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation formative tout au long du stage

FINANCEMENT

PDC : pris en charge pour les SPE
et ASSMAT
CPF et / ou abondement

TARIF

420 Euros TTC

LIEUX DE LA FORMATION

PARIS - Ile de France - PACA

FRAIS DE DOSSIER ET D'INSCRIPTION

Gratuit

NOS LOCAUX

Au cœur de la ville à proximité des moyens
de transport
Dans le cas où vous seriez en situation
de handicap, contactez notre référent :
referent.handicap@aritasgroupe.fr



Equilibre alimentaire et cuisine du quotidien



OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, le stagiaire sera en mesure de réaliser des repas répondant aux besoins nutritionnels de chacun. Il pourra participer aux achats, s'assurer de la bonne gestion des stocks et entretenir les différents équipements utilisés en privilégiant des pratiques écoresponsables.



PROGRAMME DE FORMATION

Les 7 familles d'aliments et leurs qualités nutritionnelles
Les règles de base de l'alimentation et les recommandations en matière d'équilibre alimentaire (Plan National Nutrition Santé)
Les règles d'hygiène et de sécurité liées à la préparation des repas
Le stockage des aliments : emplacements, règles de stockage et contenants écologiques
Les techniques culinaires et recettes du quotidien
Les équipements et les ustensiles de la cuisine
Les principaux modes de préparation et de cuisson des aliments
L'achat en vrac et ses contenants Le locavorisme La lutte contre le gaspillage et le zéro déchet
Les produits de substitution à même de remplacer le sel, le sucre et les matières grasses



COMPÉTENCES VISÉES

Respecter son budget ou un budget défini au préalable avec le particulier employeur pour faire des courses puis gérer les stocks.
Faire les courses sur Internet et gérer la livraison.
Mettre en place un menu journalier, hebdomadaire selon les saisons et les besoins du particulier employeur ou de l'enfant.
Choisir et suivre une recette en respectant les recommandations du PNNS.
Utiliser, nettoyer, ranger et entretenir le matériel et les équipements de la cuisine.
Maîtriser les différents types de cuisson. Présenter un repas de façon agréable.
Sensibiliser le particulier employeur, les parents et/ou les enfants aux pratiques écoresponsables autour du repas.
Trier ses déchets et/ou utiliser un compost.
Appliquer les principes d'économie d'effort et de prévention des troubles musculosquelettiques durant les courses et la préparation des repas.

CALENDRIER

De 9h00 à 17h00



samedi 14 janvier au samedi 28 janvier 2023
dimanche 15 janvier au dimanche 29 janvier 2023
samedi 4 mars au samedi 18 mars 2023
dimanche 5 mars au dimanche 19 mars 2023
lundi 24 avril au mercredi 26 avril 2023
samedi 3 juin au samedi 17 juin 2023
dimanche 4 juin au dimanche 18 juin 2023
lundi 24 juillet au mercredi 26 juillet 2023
samedi 9 septembre au samedi 23 septembre 2023
dimanche 10 septembre au dimanche 24 septembre 2023
samedi 18 novembre au samedi 2 décembre 2023
dimanche 19 novembre au dimanche 3 décembre 2023
lundi 18 décembre au mercredi 20 décembre 2023

Contact Inscription

86 rue Cardinet - 75017 PARIS
Tel. 01.42.93.48.82
contact@aritasgroupe.fr
www.aritasgroupe.fr

Version décembre 2022

Elaboration de menus spécifiques adaptés et aide à la prise de repas



OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure d'accompagner la personne en situation de dépendance dans la prise de ses repas en fonction de son degré d'autonomie. Il saura adapter son accompagnement en fonction d'une pathologie ou d'un handicap et anticiper les risques liés à la prise de repas.



PROGRAMME DE FORMATION

Les limites professionnelles de l'assistant de vie dans le cadre de la prise des repas
Les besoins nutritionnels selon l'âge et la situation de la personne
Les produits de substitution à même de remplacer le sel, le sucre et les matières grasses : avantages et inconvénients
Les règles d'hygiène, de sécurité et de confort
La dimension relationnelle de la prise de repas et l'approche bienveillante
Les différents troubles alimentaires : leurs causes, manifestations et conséquences sur la santé physique et psychique
Les techniques d'aide à la prise des repas
L'aide partielle et l'aide totale
Les différentes textures



COMPÉTENCES VISÉES

Adapter les menus et les aliments en fonction des régimes de la personne accompagnée.
Mettre en place les conditions favorisant le confort et le bien-être lors de la prise des repas.
Adopter les gestes et postures adaptés lors de la prise des repas en fonction de l'autonomie et de certaines pathologies ou handicaps.
Utiliser les moyens de communication et les mots appropriés.
Faire participer la personne en tenant compte de ses capacités.
Identifier les signes de déshydratation, de dénutrition et de troubles alimentaires et agir en conséquence.
Mettre en oeuvre les techniques d'aide en fonction des besoins et des capacités de la personne.
Utiliser les ustensiles et le matériel d'aide à la prise des repas adaptés à la situation de la personne.
Évaluer les risques de fausse route et les prévenir.
Adapter les produits cuisinés et leurs textures aux pathologies et aux capacités de la personne.
Valoriser la présentation des plats pour susciter du plaisir.
Transmettre les informations utiles aux proches et/ou aux autres intervenants et passer le relais aux professionnels compétents si besoin.

CALENDRIER

De 9h00 à 17h00

mercredi 22 février au vendredi 24 février 2023
samedi 13 mai au samedi 27 mai 2023
dimanche 14 mai au dimanche 28 mai 2023
mercredi 19 juillet au vendredi 21 juillet 2023
jeudi 2 novembre au samedi 4 novembre 2023



PUBLIC

Salarié du particulier employeur (SPE)
Demandeur d'emploi (DE)
Autre public

PRÉREQUIS

Maîtriser les savoirs de base
(Lire, écrire, compter)

DURÉE

21 heures - 3 jours

EFFECTIF

12 apprenants

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Présentiel

DÉLAI DE MISE EN PLACE DU PROJET INDIVIDUEL DE FORMATION

Co-construction selon les modalités du financement (nous contacter)

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposé, exercices guidés, cas pratiques, création d'outils, vidéos pédagogiques

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES ET MATÉRIEL UTILISÉ

Kits pédagogiques
Supports interactifs
Outils multimédias

MODALITÉS ET DÉLAIS D'INSCRIPTION

Consultez notre site internet, rubrique :
Formation continue

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation formative tout au long du stage

FINANCEMENT

PDC : pris en charge pour les SPE
CPF et / ou abondement

TARIF

420 Euros TTC

LIEUX DE LA FORMATION

PARIS - Ile de France - PACA

FRAIS DE DOSSIER ET D'INSCRIPTION

Gratuit

NOS LOCAUX

Au cœur de la ville à proximité des moyens de transport
Dans le cas où vous seriez en situation de handicap, contactez notre référent :
referent.handicap@aritasgroupe.fr



Contact Inscription

86 rue Cardinet - 75017 PARIS
Tel. 01.42.93.48.82
contact@aritasgroupe.fr
www.aritasgroupe.fr