

FORMATION NUTRITION GENERALE

OBJECTIFS :

- Mise à niveau des connaissances en Nutrition adaptée aux clients de l'établissement.

METHODE :

- Après identification de la demande cette formation d'adapte au type de convives de l'établissement et à leurs caractéristiques particulières : enfants, adolescents, adultes, personnes âgées, petite enfance.

DUREE :

- 1 à 2 jours
- Séances par ½ journées consécutives ou non.

MOYENS :

- Dossier – Transparents.
- Un document est remis à chaque participant comme support de formation.
- Attestation de fin de stage + liste du personnel participant.
- Rapport d'évaluation de la formation

INTERVENANTE :

Virginie MOCORREA – Diététicienne Qualificative
Organisme de formation n° 72 33 05 519 30

PROGRAMME DE FORMATION

Le programme pourra aborder tout ou partie des thèmes suivants en fonction de la demande et de la durée de formation :

- Bases de la Nutrition :
 - o Nutriments
 - o Groupe d'aliments (code couleurs),
- La digestion
- Les exigences du GEMRCN :
 - o Grammages
 - o Fréquences
- Les particularités de l'alimentation dans l'établissement
- Le plan alimentaire adapté population servie
- Réalisation et utilisation des fiches recettes.
- Goût et environnement du service :
 - o Mise en place des conduites alimentaires et évolution
 - o La relation à l'alimentation et au personnel
 - o Goût et texture
 - o Dénutrition des personnes âgées
 - o Les régimes

FORMATION NUTRITION **LA DIMENSION DIETETIQUE DES MENUS**

OBJECTIFS :

- Acquérir les bases de l'équilibre alimentaire pour réaliser des plans alimentaires ou des menus adaptés aux besoins des convives.

METHODE :

- Après identification de la demande cette formation d'adapte au type de convives de l'établissement et à leurs caractéristiques particulières (population d'enfants, adolescents, adultes, personnes âgées ou petite enfance.

DUREE :

- 1 à 2 jours
- Séances par ½ journées consécutives ou non.

MOYENS :

- Dossier – Transparents.
- Un document est remis à chaque participant comme support de formation.
- Attestation de fin de stage + liste du personnel participant.
- Rapport d'évaluation de la formation

INTERVENANTE :

Virginie MOCORREA – Diététicienne Qualificatrice
Organisme de formation n° 72 33 05 519 30

PROGRAMME DE FORMATION

Le programme pourra aborder tout ou partie des thèmes suivants en fonction de la demande et de la durée de formation, les thèmes sont illustrés par des exemple et exercices pratiques :

- De l'aliment au nutriment :
 - o La digestion
 - o Les différents nutriments : intérêt et rôle
- Les besoins nutritionnels :
 - o Généraux, lien alimentation/santé
 - o Particuliers (en fonction de la population servie par l'établissement)
- La classification des aliments :
 - o Intérêt de chaque groupe
 - o Code couleur
- L'équilibre alimentaire
 - o Sur le repas
 - o Sur la journée
 - o Sur la semaine
- Plan alimentaire
 - o Aspect réglementaire
 - o Analyse
- Mise en place d'un plan alimentaire
 - o Adaptation à l'établissement
 - o Concordance avec le GEMRCN
- Comment l'utiliser
 - o Fiche technique produit
 - o Fiche technique nutrition
 - o Fiche technique recette
- Choix alimentaire - les équivalences