FRANCHE-COMTÉ
Axe 5 : Elargir le champ professionnel des personnels de restauration

Module n°6 : DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE – Mod 6 LES PRINCIPES DE L’EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Contexte

La formation vise à apporter aux personnels de cuisine des techniques culinaires adaptées aux menus destinés aux différentes pathologies des patients. Le repas est un moment important de la journée. La mise en valeur des produits et les techniques de transformation sont nécessaires afin de les rendre attractifs pour les patients.

Objectifs

Cette formation apporte au personnel de cuisine les connaissances nécessaires à l’élaboration de menus équilibrés et adaptés aux consommateurs dans le respect des orientations nationales. Elle permettra aux agents de : Acquérir les connaissances sur l’équilibre alimentaire, S’approprier des méthodologies nécessaires à l’établissement de menus équilibrés, Elaborer des menus équilibrés en restauration collective.

Renseignements complémentaires

Il est demandé aux participants de prévoir une tenue de travail adaptée.

Programme

Les besoins alimentaires : Les principaux nutriments : glucides, lipides, protides, sels minéraux, vitamines), Les besoins alimentaires par type de profil, Les erreurs à ne pas commettre, Les Apports Journalier Recommandé (AJR), Le calcul des apports – les calories.

Les préconisations : Le Plan National Nutrition Santé (PNNS2), Le guide du Groupe d’Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEM RCN).

Le code couleur : L’identification et l’équilibre des menus suivant le code couleur.

La construction d’un plan de menus : L’élaboration d’un menu équilibré pour les personnes âgées, La mise en place d’un plan de menus.

Bilan de la formation : Retour d’expérience : tour de table Questionnaire de satisfaction Synthèse de la formation

La formation alternera apports théoriques et travail réflexif sur sa propre pratique : des études de cas seront

travaillées en petits groupes pour servir de base à des échanges et à la confrontation de chacun avec ses propres pratiques et ses représentations sur les techniques culinaires adaptées aux personnes âgées. Ce partage d’expérience vise également à capitaliser et faire connaître les pratiques des différents établissements en matière de restauration.

Public
Le personnel de cuisine des établissements de la fonction publique hospitalière

Exercice
2024

Nature
AFR

Organisé par
AFPA

Durée
14 heures