

**FORMATION DU PERSONNEL  
ATELIER CONCEPTION DES REPAS  
POUR PERSONNES ÂGÉES**

**Durée :**

1 ou 2 jours / selon besoins

**Objectif :**

Cette formation, destinée à tout professionnel de l'Aide à Domicile et en particulier aux Auxiliaires de Vie, se fait sous forme d'un atelier au cours duquel la participation de tous est indispensable.

---

**Programme de formation :**

**MODULE n° 1 - L'Introduction**

L'Hygiène

Importance du Budget / coût des repas

L'Elaboration de Menus Equilibrés

L'Organisation du travail

## **MODULE n° 2 - Atelier Cuisine**

Les principaux repas

Présentation des produits

Légumes de saison

Bœuf

Volailles

Poissons

Préparations et Modes de Cuisson

Les Accompagnements et Les Sauces

Réalisation d'Entrées, de Plats, de Desserts simples et bons

## **MODULE n° 3 - Les Plus**

Les Bons Reflexes et les Associations à éviter

La touche « appétence » des plats

Un repas complet à moins de 3 €

La cuisine comme « atelier saveur » favorisant la participation active des personnes dépendantes