



Cuisiner au domicile des personnes âgées

GRETA Lorraine Centre
 GRETA Lorraine Sud
 GRETA Lorraine Nord
 GRETA Lorraine Est
 GRETA Lorraine Ouest

Modalités :

En centre de formation

Correspondant :

Pôle Service aux personnes

Public visé :

Salariés

Domaine :

Services à la personne et à son environnement

Type d'action :

Formation non diplômante

Entrées et sorties permanentes :

Non

Rythme :

Temps partiel

Niveau d'entrée :

Tous niveaux

Niveau de sortie :

Tous niveaux

Objectifs professionnels

Accéder à une qualification fondée sur la pratique

Acquérir les techniques culinaires de base

Proposer et concevoir des menus adaptés- équilibrés et variés

Identifier et prévenir les risques d'accidents liés à l'activité

Contenu

Apports fondamentaux

Les règles de base de l'hygiène alimentaire

Les apports nutritionnels conseillés

Pré-requis

Objectifs professionnels

Modalité de validation et reconnaissance des acquis

Méthodes pédagogiques

Mise en situation sur plateaux techniques professionnels

Simulation/entraînement

Objectifs professionnels

Modalités et délai(s) d'accès

Complément d'informations

Réalisation de menus et dégustations