

Préparation des repas

Mis à jour le 11 juillet 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Avoir une expérience professionnelle dans le domaine de l'aide à la personne
Savoir lire et écrire.

Public visé

Salariés intervenants auprès de publics fragiles, âgées, dépendants, en fin de vie

Rythme

Temps partiel

Durée en centre

14 heures

Validation

Certificat de réalisation
Enquête de satisfaction client

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Sélection des publics effectuée par les employeurs

Entrée-sortie permanente

Oui

Objectifs professionnels

Appliquer les règles de base de l'équilibre alimentaire et de sécurité
Réaliser des repas simples
Etablir des menus en tenant compte de la personne, de ses envies, ses goûts et sa pathologie

Contenu

Hygiène alimentaire

- Les règles de l'équilibre alimentaire et de sécurité
- Principe de conservation
- Utilisation des produits suivant les périodes de récolte
- Respect et application des principes de sécurité dans une cuisine

Préparation des repas : un moment d'échange

- Elaboration de menus simples et équilibrés en respectant les goûts et habitudes des personnes
- Utilisation correcte des appareils et équipement à domicile (four, micro-ondes, lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, cocotte-minute, robot)
- Utilisation des restes
- Organisation des repas : un moment de partage
- Techniques culinaires simples appliquées aux situations et capacités de la personne
- Présentation des plats

Modalités pédagogiques

Formation en présentiel
Apports théoriques, échanges de pratiques professionnelles et réflexions sur vécu professionnel

Profil des intervenants

Enseignants de la formation continue et initiale, contractuels du GRETA, ayant une formation et une expérience dans le domaine du sanitaire et social

Les plus

Taux de satisfaction : 100%

Délais et modalités d'accès

Sélection des publics effectuée par les employeurs

Poursuite de parcours

Lors du bilan final un plan d'action à court et moyen terme sera élaboré pour chaque participant, afin d'affiner la poursuite de parcours

Référent handicap

Préparation des repas

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Est
- 11 rue Jean-Baptiste Dumaire BP 61165
57215 SARREGUEMINES Cedex
- greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 98 96 00