



FICHE FORMATION

Perfectionnement court

| | |
|---------------------------------|--|
| Intitulé de l'action | Elaborer des repas <i>Comment concevoir et préparer un repas dans le respect des règles d'hygiène et d'équilibre alimentaire?</i> |
| Public concerné | Individuels payants Salariés |
| Responsable et animateur | Directeur : Monsieur MALIVERNAY Responsable Formation : Marie BOURDIN et Virginie DROZ BARTHELET |
| Présentation générale | Formation qui se déroule sur une semaine. Ce module fait partie de la formation CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance proposée par la MFR. |
| Objectifs | Concevoir des repas, préparer des repas en milieu familial, servir un repas en milieu familial |
| Contenu et Méthodes | La formation à la MFR Les aliments, les besoins nutritionnels et équilibre alimentaire, l'alimentation de l'enfant de 0 à 6 ans, comportements et habitudes alimentaires, les régimes alimentaires, prévention des risques microbiologiques et toxicologiques, les produits alimentaires, les allergies alimentaires et intolérances alimentaires, des outils pour les techniques culinaires (préparer des légumes et fruits frais, la cuisson dans un liquide, la cuisson à la vapeur, grillades, rôtis, sautés, pâte à crêpes, pâte brisée, pate levée à la levure chimique), maintien et remise en température, gestion des restes, fonction sociale des repas et conditions de prise des repas, Prévention Santé Environnement : les comportements et erreurs alimentaires seront étudiés. |



| | |
|--|---|
| Modalités pédagogiques | <p>Cours en présentiels. Prise en compte des projets personnels. Suivi individualisé, Visites de structures / Intervention de professionnels. Partage des connaissances, travaux de groupe. Construction de supports de communication, jeux de rôle, mises en situation, cas concrets Cours théoriques, séances pratiques Bilans, régulation</p> |
| Compétences / Capacités professionnelles visées | <p>Elaborer des repas</p> |
| Durée & Dates | <p>Durée en centre : 30 heures Début le 04/03/2019 fin : 10/03/2019</p> |
| Lieu | <p>MFR PONTARLIER – 20 rue des Granges 25 300 Pontarlier</p> |
| Coût par participant | <p>Coût total de la formation : 550 € (hors frais pour la restauration et l'hébergement).</p> |
| Suivi de l'action | <p>Emargement des stagiaires et des formateurs Attestation d'entrée et de fin de formation</p> |
| Evaluation de l'action | <p>Questionnaire de satisfaction Bilan</p> |

NB : les éléments compilés dans cette fiche formation sont susceptibles d'être modifiés, notre équipe travaille actuellement sur cette proposition de modularisation.