



# PRÉPARATION DU REPAS AU DOMICILE DES PERSONNES ACCOMPAGNÉES

## OBJECTIF

Préparer et/ou faire préparer au domicile, un repas adapté aux différents besoins de la personne accompagnée pour le maintien d'un bon état nutritionnel avec satisfaction et plaisir tout en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et sécurité.

## CONTENU

1. Nutrition et équilibre alimentaire
  - Les besoins de l'organisme
  - Les groupes d'aliments
  - Équilibre alimentaire des personnes accompagnées
2. Régimes alimentaires et pathologies
3. Hygiène et sécurité alimentaire
  - Conditions de préparation des aliments
  - Bonnes pratiques de conservation des aliments
  - L'utilisation et le nettoyage des ustensiles
4. Préparation du repas et techniques culinaires
  - Organisation du plan de travail
  - Règles d'hygiène alimentaire, de sécurité et d'ergonomie
  - Réalisation et présentation des plats (selon les ingrédients de saison)
  - Les modes de cuisson
  - La participation des personnes accompagnées
5. Évaluation et bilan

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATIONS

- Formation participative et interactive qui favorise les échanges en intégrant :
  - Des apports techniques sur supports visuels permettant d'actualiser ses connaissances,
  - Des exercices pratiques, mises en situation et jeux de rôle.

Un support pédagogique sera remis à chaque participant.

- Évaluations formatives tout au long de la formation (questionnaires, exercices de mise en application, etc...).
- Questionnaire de satisfaction.

## MODALITÉS ET VALIDATION DE L'INTERVENTION

La formation sera animée par nos formateurs issus du secteur de l'aide à domicile avec une expérience minimum de 4 ans dans la formation pour adultes.

## INTERVENANTS

- Formation de groupe réalisée en présentiel
- Délivrance d'une attestation de stage aux participants ayant suivi l'intégralité de la formation

### DATES & LIEUX

Consultez notre site internet :  
[www.campus-adom.org](http://www.campus-adom.org)

### DURÉE DE LA FORMATION

1 jour soit 7 heures

### PUBLICS

Intervenant à domicile  
Filière intervention  
Catégorie employé degré 1 et/ou degré 2  
Maîtriser les savoirs de base de la langue française.

### PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire pour participer à cette formation.

### TARIF

Possibilité de prise en charge par votre employeur.  
Merci de consulter notre site Internet.

### CONTACT

Patrick ARSAC  
Responsable Formation  
[patrick.arsac@campus-adom.org](mailto:patrick.arsac@campus-adom.org)

### ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Merci de nous consulter.