



BIEN ETRE

Cuisine pratique

Permettre aux participants de comprendre l'intérêt de manger équilibré et pouvoir réaliser des plats simples

Objectifs :

- Élaborer des repas simples et équilibrés
- Respecter les principes de conservation des aliments et la sécurité en cuisine

Contenu et déroulé pédagogique :

- Le matériel de cuisine : utilité et dangers
- L'équilibre alimentaire
- Les apports nutritionnels
- Techniques élémentaires de cuisine
- Conservation des aliments :
 - Chaîne du froid
 - Rangement dans le réfrigérateur
 - Durée de conservation
- L'intoxication alimentaire :
 - Prévention
 - Causes
 - Conséquences
- Les modes de cuisson
- L'élaboration d'un repas ou d'un menu

Durée :

3 jours soit 18 heures

Prérequis :

Aucun

Accessibilité :

Travailleurs(ses) d'ESAT
et Salariés(ées) d'EA

Modalités pédagogiques :

- Livret pédagogique
- Supports pédagogiques illustrés, accessibles en Facile à Lire et à Comprendre
- Personnalisation de la formation
- Méthodes et outils pédagogiques co-construits avec l'environnement de travail
- Mise en situation

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Évaluation en fin de formation des savoirs acquis
- Grille d'évaluation et bilan personnalisé des acquis transmis à l'établissement
- Attestation de formation délivrée à l'issue de la formation

Modalités et délai d'accès :

- Formation dans votre établissement
- Inscription auprès d'AGAP

Tarif :

Nous consulter

Contact(s) :

Hélène GIULIANO

Responsable formation

0366729030

helenagiuliano@agap-npdc.fr