SANTE, PLAISIR ET CUISINE ADAPTÉE

Centre Bois-Gibert
RÉADAPTATION ET PRÉVENTION CARDIO-VASCULAIRE
GROUPE vyv

PREREQUIS :
Cette formation s'adresse aux professionnels de santé intervenant en diététique, cuisine et restauration.
Elle associe théorie et pratique sous forme d'ateliers.

LES OBJECTIFS

Objectifs généraux

Savoir allier le plaisir culinaire (préparation, dégustation...) aux conseils hygiéno-diététiques, dans un but préventif et thérapeutique.

Objectifs spécifiques

A l'issue de la formation le professionnel doit être en capacité de :

- Connaître les bases de l'alimentation équilibrée
- Savoir composer des menus équilibrés sur une semaine
- Être en capacité de mettre en place et d'animer une dégustation

Organisme de formation
N° 24370076637

Lieu de formation :
Centre Bois-Gibert
Rue de Bois-Gibert
37510 Ballan-Miré

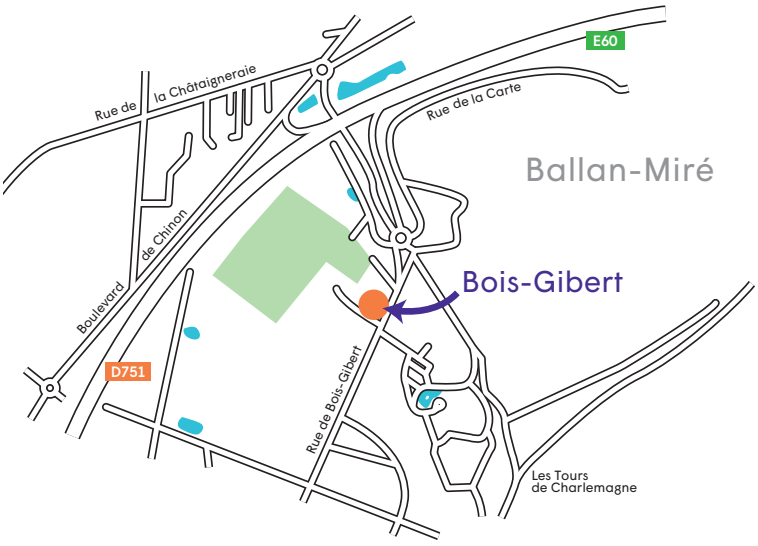
Formation en présentielle :
2 journées (14 heures)

Prochaine session :
- **du 13 au 14 octobre 2022**

Tarif :
500 € net par personne

Renseignements & Inscriptions :
Centre Bois-Gibert : 02.47.48.74.92
laetitia.paimpare@vyv3.fr

Public concerné :
- Aide-Soignant (service repas)
- Personnel de restauration (cuisine et service)
- Diététicien



Par la route
- Autoroute A10 - sortie 24 Joué-lès-Tours
- Direction Chinon (voie rapide) D751, sortie 10 Ballan-Miré
- Au niveau du rond-point, tournez à droite (au-dessus du pont) puis suivre l'indication de Bois-Gibert

Par le train
Arrivée Gare de Tours ou Saint Pierre des Corps, puis prendre un taxi jusqu'à Bois-Gibert : rue de Bois-Gibert
37510 Ballan-Miré

SANTE, PLAISIR ET CUISINE ADAPTÉE

CONTENU ET DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Description des différentes étapes :

1– Alimentation équilibrée

Améliorer ses connaissances sur les nutriments et les groupes d'aliments.
Composer des menus équilibrés sur une journée et sur une semaine

2– Alimentation et matières grasses

Différencier les différents types de matières grasses actuellement à notre disposition (beurres, huiles, margarines).
Adapter le choix en fonction des besoins de la population concernée.
Comment utiliser les matières grasses pour optimiser leur qualité ?

3- Éveil Sensoriel

Animé par un cuisinier, cette activité est une initiation à la dégustation :
Evaluation du seuil de sensibilité aux 4 saveurs de base.
Utilisation des 5 sens en dégustation : la vue, l'ouïe, le toucher, l'odorat et le goût.
Comment faire partager le plaisir du repas grâce à la dégustation ?

4- Cours de Cuisine pratique diététique

Encadré par le cuisinier et la diététicienne, un repas est élaboré (entrée, plat, dessert) en respectant des principes simples de diététique.

5- L'alimentation, LE sucre et LE sel

Le sucre, le sel : leurs qualités, leurs défauts.
Quelle place doit-on leur donner dans l'alimentation quotidienne ?
Le sel et le sucre dans les produits du commerce : les détecter, comment lire les étiquettes et éviter les pièges.

6- Table ronde

Aborder des sujets propres à vos besoins, (par exemple : quels peuvent être les apports spécifiques chez les enfants, les personnes âgées, quels conseils alimentaires donner lors d'un sevrage tabac etc...).

7- Évaluation du stage

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Moyens techniques :
Cours dans la salle de formation dédiée - multi média.
Ateliers de cuisine pratique

Encadrement :

Equipe pluri professionnelle :

. Cuisinier
. Diététicien

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations pré et post formation

Traçabilité du suivi de la formation
- feuille d'émargement
- questionnaire de satisfaction
- attestation de présence

CONDITIONS GÉNÉRALES DES PRESTATIONS DE FORMATION

INSCRIPTIONS

L'inscription peut être effectuée :

- par courriel : laetitia.paimpare@vyv3.fr
- par téléphone : 02.47.48.74.92

A réception de l'inscription, un « accusé de réception » est envoyé par courriel à l'Etablissement.

Un mois avant le démarrage de la formation, l'Etablissement du stagiaire reçoit :

- un programme de la formation ainsi qu'une convention, dont un exemplaire est à nous retourner dûment signé. Il doit être accompagné du règlement, par chèque libellé à l'ordre du CRCV Bois-Gibert ou par virement.
- une enveloppe à remettre au stagiaire, contenant la convocation, le programme de la formation ainsi que les informations utiles pour nous rejoindre (plan d'accès, liste des hôtels).

ACCESSIBILITÉ POUR LES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nous mettons tout en œuvre pour permettre aux personnes en situation de handicap d'accéder à nos formations.
Si votre situation nécessite une adaptation particulière pour suivre la formation, **contactez notre référent handicap : Laëtitia PAIMPARE**

laetitia.paimpare@vyv3.fr ou 02.47.48.74.92

RESPONSABILITÉ

La formation alterne entre des temps de formation théorique et des temps de formation pratique.

TARIF DES FORMATIONS

Le prix est indiqué en net et par personne.
Il comprend l'intervention du formateur, les documents pédagogiques, les frais administratifs, les locaux ainsi que les frais de restauration.

LITIGE

Toute inscription vaut acceptation sans réserve des conditions générales détaillées ci-dessus.

ANNULATION OU REPORT DU FAIT DU CENTRE DE FORMATION

Le Centre de formation se réserve le droit d'annuler ou de reporter un stage de formation lorsque les conditions de réalisation du stage ne sont par réunies.

L'annulation ou le report est signifié au Responsable formation de l'Etablissement, au plus tard une semaine avant le début du stage, par téléphone et confirmé par courriel.
Aucune indemnité n'est due au stagiaire du fait de l'annulation ou du report du stage.

ANNULATION DU FAIT DU STAGIAIRE

Toute annulation d'une Prestation de formation peut être faite par le Client sans frais, si cette annulation parvient au Prestataire par écrit, au moins 15 jours ouvrés avant le démarrage des Prestations de formation.

Sauf cas de force majeure, pour toute annulation faite par le Client moins de 15 jours ouvrés avant le démarrage des Prestations de formation, le Prestataire facturera 50 % du prix correspondant à la Prestation de formation.

En cas d'annulation faite par le Client moins de 48 heures avant le démarrage des Prestations de formation, en cas d'absence non prévue au jour de démarrage de la session de formation ou en cas d'abandon en cours de session de formation, le Prestataire facturera 100 % du prix correspondant à la Prestation de formation.