



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Les régimes alimentaires rencontrés en établissement pour personnes âgées

OBJECTIFS

- Connaître les différents régimes couramment rencontrés en établissement.
- Connaître leur principe et leur indication.
- Savoir composer des menus simples alliant équilibre alimentaire et plaisir.

PUBLIC CONCERNÉ

IDE
AS
ASH
AMP
Maîtresse de maison

NOMBRE DE STAGIAIRES

12 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Évaluation des connaissances
- Exposé théorique
- Exercices pratiques
- Évaluation des acquis

TARIF

Audit préalable de 1h :
100 € HT soit 120 € TTC
Coût de la formation :
180 € HT/pers. soit 216 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur
(selon justificatifs)

DURÉE
3 heures

CONTENU DU STAGE

- **Situation en Ehpad**
- **L'alimentation du diabétique**
- **L'alimentation pauvre en sel**
- **L'alimentation pauvre en fibres**
- **L'alimentation visant à accélérer et à ralentir le transit**
- **L'alimentation pauvre en graisses**
- **L'alimentation pauvre en cholestérol**
- **L'importance de l'apport hydrique**

Pour plus d'informations contactez-nous

Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113
71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

www.sud-est-restauration.com

Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71

