



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% Non
évaluéeVersion
01/01/2023

Les régimes alimentaires

Objectifs :

À l'issu de cette formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser les principaux régimes alimentaires et répondre de façon rapide aux besoins alimentaires des résidents

Prérequis :

Aucun

Public concerné

- Chef gérant
- Chef de cuisine
- Cuisinier
- Employé de restauration

Lieu et nombres de stagiaires

- Intra entreprise/présentiel
- 10 maxi

Renseignements pratiques et modalités d'accès

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoie du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation.
- Tarif :

Audit préalable 1h :

100€ HT soit 120€ TTC

Formation : 264 € ht/pers soit
317 € TTC/pers

Frais de déplacement du
formateur (Variable suivant km)

Méthodes pédagogiques

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants.
- Exercice en groupe.
- Apport théorique et technique selon les besoins de la structure.

Evaluation des connaissances et de la formation

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.

DUREE**4 heures**



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Contenu de la formation

Les familles de régimes :

- Les régimes de restriction
- Les régimes de suppléments
- Les régimes digestifs
- Les régimes particuliers

Les rôles du médecin, infirmière et diététicienne

Les aliments interdits

Les aliments recommandés

La décoration

Les recettes et technique de cuisson

Accessibilité

En cas de situation de handicap contactez nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Sud Est Restauration/SERFORM

ZA LAVY 01570 Manziat

Tél : 03 85 57 49 Mail : ser@s-e-r.net

www.sud-est-restauration.com

NDA : 84 01 02479 01

Création : 13/12/2021

Mise à jour : 25/09/2023



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

