

# PRATIQUE CULINAIRE

La finalité de la formation « Pratique culinaire » vise l'apprentissage et/ou la consolidation des techniques de base, dans le but d'être capable de réaliser des repas adaptés aux besoins des personnes accompagnées



Aide à domicile



1 journée – 7 heures



6 stagiaires maximum

Aucun prérequis



Conseillère en Economie  
Sociale et Familiale

## MÉTHODES et MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE

Méthode participative

Prise en compte de l'expérience des stagiaires

Cuisine pédagogique



- Aides techniques pour les personnes à mobilité réduite
- Adaptation des formations pour les personnes en situation de handicap par notre référent handicap

## LES OBJECTIFS

- Acquérir et/ou consolider les techniques culinaires de base en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité
- Réaliser un repas équilibré avec un budget alimentaire restreint
- Réaliser des techniques culinaires adaptées aux pathologies du vieillissement

## LE PROGRAMME

- Acquisition de savoirs sur les techniques culinaires de base : mode de préparation, de cuisson, de transformation d'un aliment brut en préparation culinaire
- Sensibilisation à l'équilibre alimentaire
- Mise en pratique des techniques culinaires : réalisation de préparations à partir de fiches techniques suivant différents modes de cuisson, évaluation organoleptique des aliments et des préparations.
- Mise en pratique des techniques culinaires en fonction des réalités d'intervention : règles d'organisation (dans l'espace et dans le temps), hygiène et de sécurité (risques alimentaires), des conditions matérielles et financières (budget, courses), des publics accompagnés (habitudes de vie, pathologies)

## ÉVALUATION ET ATTESTATION

- ✓ Evaluation diagnostique au début de la formation
- ✓ Evaluation formative en cours de formation
- ✓ Evaluation des acquis des stagiaires
- ✓ Evaluation de satisfaction des stagiaires
- ✓ Certificat de réalisation