



CONTENU DES ATELIERS CUISINE.

Déclinaison Enfance, Santé, Senior, Handicap



PROFIL

Encadrant de structure d'accueil d'éducation, de rééducation, de soins, Personnel de restauration Soignant & Auxiliaire de soins, Personnel d'éducation & animation, Rééducateur



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Cibler les points physiopathologiques & sensoriels intéressants pour vos patients
- Aider les patients à redécouvrir de nouvelles sensations
- Comprendre les impacts sur l'approche thérapeutique
- Mettre en place & réaliser des ateliers et/ou des projets d'éducation sensorielle
- Identifier les plats & les techniques moteurs

CONTENU

- Aspects physiopathologiques de la perception du goût
- Les sens, les saveurs : acquisition, perte, aversions
- Approche culturelle & comportementales

Ateliers pédagogiques :

- Atelier thérapeutique
- Atelier goûter-activité
- Aspects pratiques : matériels, aliments, chronologie, public

MÉTHODE

- Identification des besoins de formation
- Apports théoriques & perfectionnement des connaissances à partir du partage des pratiques & d'expériences
- Analyse des pratiques professionnelles à partir de situations professionnelles apportées par les stagiaires
- Réalisation de plans alimentaires, trames de diversification & menus
- Évaluation de l'impact de la formation & apports bibliographiques

POINTS FORTS

- Formation pratique
- Cahier de fiches outils



INTERVENANT

Diététicienne-nutritionniste



1 JOUR

Intra-établissement



275,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



CONTACT

Localisation, hébergement, restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

