


Public concerné, nombre,	salarié du particulier employeur
Prérequis, modalités et délai d'accès	<p><u>Le salarié doit :</u> être en activité obtenir l'accord d'un employeur de son choix pour pouvoir partir en formation. S'il accepte, l'employeur choisi devient employeur porteur c'est-à-dire celui qui est à l'origine du projet et qui est le référent au niveau de la constitution du dossier d'inscription et de la rémunération du salarié pendant ses heures de formation.</p> <p>La formation sera mise en place si un groupe de 10 personnes est constitué</p>
Accessibilité 	Locaux accessibles PMR / formation accessible pour personnes en situation de handicap après validation par l'organisme de formation
Présentation générale	La formation vise à développer ses compétences en matière d'alimentation
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de se positionner en professionnel intervenant en soutien à la personne accompagnée dans les différentes étapes de la réalisation des repas
Contenu de la formation	<p>Savoirs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques et qualités des produits • Les règles d'hygiène et de sécurité dans la cuisine • L'équilibre alimentaire • L'utilisation du matériel de cuisine • Les techniques de préparation culinaire de base <p>Aptitudes développées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Faire les courses pour le compte du particulier employeur selon ses consignes • Accompagner la personne à faire ses courses dans le respect de son alimentation habituelle, de ses goûts, et son budget • Elaborer en collaboration avec la personne accompagnée, un repas dans le respect de l'équilibre alimentaire et des habitudes culturelles de l'employeur, selon ses consignes. •
Modalités pédagogiques	<p>Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apport théorique • Echange d'expérience

	<ul style="list-style-type: none"> • Exercices pratiques : atelier cuisine <p>Modalités : en présentiel uniquement</p>
Compétences / Capacités professionnelles visées	Accompagner les personnes dans la réalisation des courses et des repas En l'absence de régime prescrit, proposer un repas équilibré et adapté à la personne tout en veillant aux règles d'hygiène et de sécurité
Durée	21 heures
Dates	A déterminer
Lieu(x)	MFR « la Florie » Route de Pont Farcy 14500 Vire- Normandie
Coût par participant	Coût complètement pris en charge (dont frais de vie) L'employeur porteur doit rémunérer le salarié au taux horaire habituel. (il sera complètement remboursé)
Responsable de l'action, Contact	LEVALLOIS Françoise 02 31 68 01 05 / francoise.levallouis@mfr.asso.fr
Formateurs, animateurs et intervenants	LEVALLOIS Françoise, TRUBLET Aurélie
Suivi de l'action	<ul style="list-style-type: none"> • Emargement quotidien
Evaluation de l'action	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation orale à chaque séquence • Questionnaire de satisfaction en fin de formation