

VALORISER LES PLATS ET DRESSAGE DE L'ASSIETTE EN UNITÉ DE VIE PROTÉGÉE

- **Objectif de la formation :**
 - Connaître les fondamentaux de l'hygiène alimentaire
 - Identifier les besoins du résident
 - Assurer un dressage valorisant

- **Programme séquencé de la formation :**
 - Les règles d'hygiène alimentaire :
 - Rappel des règles générales de l'hygiène en restauration
 - Rappel sur la tenue professionnelle et l'hygiène corporelle
 - Rappels des notions préventives en hygiène : le monde microbien et son fonctionnement
 - Le public accueilli en unité de vie protégée :
 - Rappel sur les caractéristiques des maladies neurodégénératives, troubles cognitifs et troubles du comportement
 - L'impact des repas auprès du public accueilli en unité de vie protégée
 - La prise en compte des besoins des résidents :
 - L'accueil
 - La prise en compte des besoins
 - Présentation et valorisation du menu du jour
 - Les règles de service et de déplacement lors d'un service
 - Les critères d'un dressage valorisant :
 - Le dressage des tables et des assiettes
 - La présentation des assiettes

La formation se réalise par des apports théoriques, suivie d'une mise en application pendant le déroulement du service et se finalisera par un débriefing à l'aide de mises en situations filmées. Des axes d'amélioration seront proposés par le formateur et les apprenants.

- **Méthodes pédagogiques et modalités d'évaluation :**

Méthodes pédagogiques

- Active
- Interrogative
- Affirmative
- Expérientielle

Modalités d'évaluation :

- Questionnaire pré-formation renseignée par chaque apprenant
- Évaluation des acquis de l'apprenant en fin de formation
- Enquête de satisfaction remise en fin de formation

- **Pré-requis-Niveau :**
 - Professionnels du secteur médico-social

- **Modalités d'inscription :**
 - Inter : sur simple inscription individuelle
 - Intra : Plan de développement des compétences
 - En ligne : nous contacter

- **Public concerné :**

Professionnels du secteur logistique intervenant en unité de vie protégée

- **Accessibilité handicap :**

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Pour toutes questions, nous contacter.

- **Taux de satisfaction :** en cours 95 %

- **Profil des formateurs :**

Formateur professionnel d'adultes

- **Date-Durée :**
 - Date : nous contacter
 - Durée : 07h, soit 1 journée

- **Délais d'accès :** jusqu'à la veille de la formation

- **Tarif :**
 - Individuel : à partir de 195 NET par apprenant
 - Intra : à partir de 1300€ net
 - En ligne : à venir

- **Lieu de formation :**
 - Intra : à convenir ensemble
 - Inter : Centre de formation LUZCARE, 30-32 av Anthony Dozol-06150 CANNES-LA-BOCCA
 - En ligne : Disponible, nous contacter contact@luzcare.fr

- **Pour tout renseignement complémentaire :**

Tél : 09.53.27.17.86
Email : contact@luzcare.fr