

# Les ateliers d'Ocellia

## Atelier : Préparer un repas

### Des thèmes ciblés

- > Aller à l'essentiel et compléter ses connaissances
- > Choisir la ou les thématiques que je souhaite approfondir
- > Acquérir des techniques et des outils directement applicables à son poste de travail
- > S'entraîner à partir de situations concrètes afin de structurer des réponses au plus près de la pratique

### Approche pédagogique

- > Être auteur et acteur de sa formation
- > Méthodes pédagogiques interactives
- > Partage d'expériences entre professionnels et formateurs
- > Echanges sur les aspects concrets du quotidien
- > Co-construction, pistes d'amélioration pour faire évoluer les pratiques
- > Un support pédagogique, une bibliographie et des articles pourront être proposés en support de la formation

## Objectifs

- Connaître les recommandations nutritionnelles pour une personne adulte
- Connaître les besoins particuliers d'une personne âgée
- Savoir anticiper une recette adaptée (texture, présentation...)

## Compétences Visées

- Être capable de repérer les besoins alimentaires de la personne accompagnée tout en prenant en compte ce qui lui fait plaisir
- Être capable de préparer un repas adapté aux besoins de la personne accompagnée et dans le respect des règles d'hygiène
- Connaître les catégories d'aliments et les répartir de façon équilibrée à chaque repas

## Programme

ATELIER 1 : Ouverture de formation et tour de table

ATELIER 2 : Les recommandations nutritionnelles

ATELIER 3 : Adaptation spécifique pour la personne âgée

ATELIER 4 : Mise en situation : Atelier cuisine

ATELIER 5 : Bilan de formation

## Infos pratiques



### Publics :

Professionnels éducatifs de la santé, du social et médico-social (domicile et institution)



### Prérequis :

Aucun



### Formation à :

GRENOBLE



### Programme :

Une journée, 7h

Calendrier à la demande



### Effectif :

Mini : 8 places

Maxi : 12 places

### Financement :

Pro : 250 €

Particulier : 210 €

Devis sur demande

Contactez nos équipes pour plus d'informations

# Méthode et outils pédagogiques

Ateliers basés sur les apports théoriques, les exercices interactifs en groupe, la mise en pratique de préparation de repas et enfin une remise d'un livret en fin de formation.

## Evaluation

- Auto-évaluation stagiaire individuelle par écrit
- Evaluation de satisfaction individuelle par écrit et oral

## Certification

Attestation de fin de formation

### Check-list de l'inscription

Inscription en ligne : [www.ocellia.com](http://www.ocellia.com)  
(Ou sur devis pour une intervention dans vos locaux)

**POUR TOUTE DEMANDE DE RENSEIGNEMENT :**  
Grenoble Echirolles : Service Formation Continue au  
04 74 09 02 08  
[formation-continue.grenoble@ocellia.fr](mailto:formation-continue.grenoble@ocellia.fr)



OCELLIA est un établissement signataire de la charte pour l'accueil en formation des personnes en situation de handicap. Votre parcours de formation peut faire l'objet d'aménagement. Nous proposons un accompagnement spécifique aux personnes en situation de handicap.

#### Espace Lyon

Le Sémaphore  
20 rue de la Claire CP 320  
69337 Lyon Cedex 09

04 78 83 40 88  
[contactlyon@ocellia.fr](mailto:contactlyon@ocellia.fr)

#### Espace Grenoble Echirolles

3 avenue Victor Hugo BP 165  
38432 Echirolles Cedex

04 76 09 02 08  
[contactgrenoble@ocellia.fr](mailto:contactgrenoble@ocellia.fr)

#### Espace Valence

103 avenue Maurice Faure  
26000 Valence

04 75 86 30 55  
[contactvalence@ocellia.fr](mailto:contactvalence@ocellia.fr)



Lyon - Grenoble - Valence

[www.ocellia.fr](http://www.ocellia.fr)