

## LA DIÉTÉTIQUE

### OBJECTIFS :

- Concevoir et préparer des repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits en respectant les goûts et les habitudes de la personne.
- Adapter l'alimentation aux diverses pathologies (diabète, cholestérol, sans sel,...).
- Utiliser les restes pour éviter le gaspillage.
- Adapter des recettes en fonction des contraintes de budget, de temps, de matériel, de goût.
- Savoir préparer un repas avec peu de denrées.
- Respecter les règles d'hygiène.
- Conserver les denrées et préparations culinaires (réfrigération, congélation).

**Composition du groupe :** 6 à 12 personnes

**Type de public :** Intervenants à domicile

**Pré-requis :** Aucun

**Méthode et support pédagogique :** Apports théoriques, études de cas, livret pédagogique.

**Intervenant(s) :** Diététicienne

**Durée :** 7 heures

Cette formation vous intéresse ?

Rendez-vous sur [www.asf-auvergne-formation.fr](http://www.asf-auvergne-formation.fr) ou contactez-nous au 04 73 43 76 86