

NEW

CERTIFICAT

PRÉSENTIEL

**PROGRAMME DE FORMATION :
LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET SENSIBILISER LES PERSONNES DÉPENDANTES À LA GESTION DES DÉCHETS**



LES PRÉ-REQUIS

- Savoir lire, écrire et parler en langue française
- Être encadrant dans une structure SAP ou aspirer à le devenir



MOYENS PEDAGOGIQUES

- Face à face pédagogique : exposés théoriques
- Méthode interactive (alternance de théorie et de travaux pratiques)
- Exercice d'application dans des conditions réelles
- Mise en situation professionnelle / Feed-back



MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Mise en situation professionnelle
- Test écrit



LE PUBLIC CONCERNE

- Salariés intervenant auprès de personnes âgées
- Aide ménagère – ADVF



LE PROFIL DES INTERVENANTS

- Formateurs spécialisés dans la nutrition, la cuisine, la gestion des déchets



PARTICIPANTS

- Groupe de 8 à 10 personnes

OBJECTIFS

- Identifier et permettre aux professionnels de l'aide à domicile de réduire le gaspillage alimentaire
- Sensibiliser et optimiser le tri des déchets chez les bénéficiaires et leur famille

PROGRAMME

- Prévenir le gaspillage alimentaire : éduquer les bénéficiaires sur la quantité d'aliments nécessaire, encourager l'utilisation complète des produits, réduire les achats inutiles
- Cuisiner avec les restes : astuces pour utiliser les restes de manière créative, recettes simples et économiques pour réutiliser les aliments, application des concepts appris en cuisine
- Gérer l'organisation du réfrigérateur et le rangement des provisions : organiser le réfrigérateur pour éviter le gaspillage, techniques de conservation des aliments, planification des repas
- Connaître les règles de trides déchets chez un particulier : types de déchets et recyclage, les erreurs courantes dans le tri des déchets, mise en place d'un système de tri efficace à domicile, pratique du tri des déchets avec des cas réels, communication auprès du bénéficiaire et de sa famille sur le tri des déchets

LES INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRES

- Durée : 7 heures
- Sanction : Evaluation de la satisfaction et des acquis en cours et en fin de formation et remise d'une attestation de formation

LE LIEU DE FORMATION

Centre de formation en présentiel

LE TARIF

Sur demande