

Les régimes alimentaires

Objectif :

Comprendre les mécanismes, les objectifs, de chaque régime, et mieux connaître les aliments, pour pouvoir adapter un menu de base à un régime prescrit.

Durée :

2 jours, soit 14 heures

Dates et lieux :

22 et 23 novembre 2012 à Lyon (à côté gare de la Part-Dieu)
Centre d'affaires ALPHA-RELAIS, Immeuble le d'Aubigny
27, rue de la Villette, 69003 LYON (04.72.13.53.13)

Personnes concernées :

Ide, As, Cuisiniers

Moyens pédagogiques

- Clarté des données avec support Power-Point
- Nombreux cas concrets et d'actualité renforcent la théorie
- Nombreux exercices et cas pratiques permettent d'évaluer vos acquis.

Formateur :

Formation préparée et animée par
Patricia APAIX, Diététicienne Diplômée.

Droits d'inscription :

En INTER : 420 euros par personne
Prix net (exonérée de TVA), repas + boissons inclus.
En INTRA : 700 euros / jour, soit 1400 euros (prix net)
+ frais de déplacement et d'hébergement.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Les régimes alimentaires

1ère JOURNEE

- MATIN :** Rappel des bases de l'équilibre alimentaire :
- Etude des groupes d'aliments
 - Recommandations du PNNS (Programme National Nutrition Santé)

Etude des régimes alimentaires :
En théorie : objectifs et choix des aliments

En pratique : exercice sur 1 semaine de menus pour le rendre conforme à la prescription.

- le régime pauvre en sel

- A-MIDI :**
- le régime cardio-vasculaire (cholestérol)
 - le régime diabétique
 - le régime hypocalorique

2ème JOURNEE

- MATIN :**
- le régime pour dénutrition (dépistage / traitement) hypercalorique et hyperprotéiné + compléments.
 - le régime mixé
 - le régime de confort (digestion difficile)

- A-MIDI :**
- le régime sans résidus strict et large
 - le régime pauvre en fibres
 - le régime anti-constipant
 - le régime de l'insuffisance rénale et du dialysé.