

FORMATION PERSONNEL DE CUISINE

« L'alimentation de la personne diabétique âgée, qualité et quantité des glucides, comment les maîtriser ? »

Partie de la diététicienne



OBJECTIFS - PROGRAMME

A la fin de la formation, le participant sera capable de :

1. Comprendre ce qu'est le diabète.
2. Connaître les bases de l'alimentation équilibrée.
3. Comprendre un étiquetage nutritionnel.
4. Savoir composer une assiette idéale pour un diabétique.
5. Adapter sa prise en charge en fonction de la personne âgée et des risques existants.
6. Savoir ce qu'est une équivalence glucidique et à quoi elle sert.
7. Comprendre la notion d'index glycémique et les recommandations qui en découlent.



POUR QUI?

Le personnel de cuisine
De 5 à 30 participants maximum
Pas de prérequis nécessaire



LIEU / DATE / HORAIRE

Date à convenir ensemble.
En nos locaux ou en vos locaux.
Avoir un écran ou un mur pour projeter.

Durée : 1h30