






Compétence 3.6 :

Concevoir et préparer des collations, des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas

Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas

Compétences	Sitographie	Présentation, commentaires
<p>C 3.6.1 Concevoir des repas :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aider à l'élaboration ou élaborer un menu équilibré - Réaliser des achats alimentaires en conséquence 	<ul style="list-style-type: none"> • Site de la Cité des Sciences et de l'Industrie : Les photos de Menzel : alimentation aux quatre coins du monde • Site de la mission PMI santé et du centre multimédia Erasme : L'équilibre alimentaire • Site Weka.fr : Assurer la qualité des repas en EHPAD au niveau nutritionnel 	<p>Jeu en ligne qui consiste à retrouver la photo de la famille correspondant aux aliments consommés en une semaine.</p> <p>Jeu en ligne. Cette simulation ludique vous permettra de voir concrètement les habitudes alimentaires à prendre, les aliments à éviter ou dont la consommation doit être réduite, etc</p> <p>Site de mutualisation d'expériences.</p>

Compétences	Sitographie	Présentation, commentaires
C 3.6.2 Préparer des repas	<ul style="list-style-type: none">  Site Marmiton  Site Soignant en EHPAD.fr : pages nutrition 	<p>57000 recettes de cuisine. Vidéos disponibles.</p> <p>Site de partage d'informations et d'expériences entre soignants. Guide des repas textures modifiées ou des repas en EHPAD en téléchargement.</p>
C 3.6.3. Préparer des collations	<ul style="list-style-type: none">  Site Weka.fr : Assurer la qualité en EHPAD au niveau de la production  Vidéo sur dailymotion « Comment sont fabriqués les repas au GIP » : La préparation des repas dans la cuisine centrale de Saint Lô  Vidéo sur dailymotion « Comment sont fabriqués les repas (suite) » : La qualité dans la préparation des repas de la cuisine centrale de Saint Lo 	<p>Site de mutualisation d'expériences</p> <p>Vidéo de 5 minutes 30.</p> <p>Vidéo de 4 minutes 50 axée sur la qualité lors de la préparation des repas.</p>

Compétences	Sitographie	Présentation, commentaires
<p>C 3.6.4. Distribuer des collations ou des repas</p> <p>C 3.6.5 Organiser la distribution</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Voir également la sitographie sur la qualité pour la démarche HACCP. • Site Weka.fr : <ul style="list-style-type: none"> - Exemple de procédure de distribution des petits déjeuners en chambre - Exemples de procédure de stockage des denrées • CCF technologie : <ul style="list-style-type: none"> - La chaine du froid - Liaisons froides liaisons chaudes, les différences • Vidéo sur dailymotion « GIP RCCM : la distribution des repas » : La distribution des repas de la cuisine centrale de la ville de Saint Lô 	<p>Site de mutualisation d'expériences.</p> <p>Site conseil dédié à l'information sur la chaîne du froid et les démarches HACCP.</p> <p>Vidéo de 3 minutes 30.</p>

Compétences	Sitographie	Présentation, commentaires
<p>C 3.6.7 Conserver des aliments, des préparations culinaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Site de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes DGCCRF : La conservation des aliments • Site de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. ANSES : Pages alimentation et nutrition humaines 	<p>Le point sur les températures de conservation avec les textes de référence et des fiches techniques associées sur l'étiquetage des denrées alimentaires, la conservation des aliments et la date limite de conservation.</p> <p>L'Anses évalue de manière transverse les risques et les bénéfices sanitaires en y intégrant l'apport des sciences humaines et sociales, transmet ses avis et recommandations aux pouvoirs publics et rend systématiquement publics ses travaux. De nombreuses ressources à disposition.</p>