

Organisation :

- Durée de 1 heures
- Langue : français, luxembourgeois.

Cible :

- Professionnels de l'alimentation de manière générale,
- Personnels travaillant dans le domaine des soins.

Contact inscription :

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signal.lu

🌐 www.signal.lu

🌀 **Compétences développées**

- Compréhension du menu sans fibres,
- Connaissance des aliments contenant des fibres,
- Elaboration de menus sans fibres de qualité et basés sur un équilibre nutritionnel.

🌀 **Contenu**

- Indications du menu sans fibres,
- Les aliments contenant des fibres et les aliments sans fibres,
- Comment planifier des repas sans fibres,
- Conseils pratiques pour la préparation.

🌀 **Méthode pédagogique**

Une pédagogie attractive centrée sur l'apprenant pour transformer le savoir en compétences concrètes.

- Base théorique sur support visuel structuré,
- Exercices pratiques pour ancrer les connaissances,
- Stimulation de la réflexion collective via des discussions de groupe et échange d'expérience.

🌀 **Evaluation**

Un certificat de participation sera remis après la formation.