



SOMMAIRE

INTRODUCTION	5
CHAPITRE 1 COMPRÉHENSION DES PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES	7
CHAPITRE 2 ÉLABORATION DES MENUS ÉQUILIBRÉS	13
CHAPITRE 3 TECHNIQUES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	21
CHAPITRE 4 SOUTIEN DURANT LES ACHATS ALIMENTAIRES	29
CHAPITRE 5 COMMUNICATION PENDANT LES REPAS	37
CHAPITRE 6 OBSERVATION DES HABITUDES DE CONSOMMATION	45
CHAPITRE 7 ADAPTATION AUX RÉGIMES PRESCRITS	53
CHAPITRE 8 MAINTIEN DU PLAISIR DE MANGER	61
CHAPITRE 9 RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID	69
CHAPITRE 10 PARTICIPATION LORS DES COURSES	75
CHAPITRE 11 PRÉPARATION CULINAIRE INITIALE	83
CHAPITRE 12 ÉVALUATION NUTRITIONNELLE	91
CONCLUSION	99