

Deux activités sont proposées, la première est un travail oral et la seconde conduit à une production écrite. Les deux activités n'étant pas liées, le formateur est libre de proposer l'une ou l'autre voire les deux aux apprenants.

Situation problème n°1

Activité orale

La conversation sera professionnelle et le formateur jouera le rôle de la personne aidée.

La situation comporte donc deux parties :

- Sélectionner les informations importantes sur l'intolérance au gluten dans le document donné en les soulignant. (document 1)
- Identifier le type de biscuits pouvant être consommés en cas d'intolérance au gluten. (documents 2, 3 et 4)

Il s'agira ensuite d'une interaction où le formateur pourra poser des questions plus ou moins précises en fonction du niveau du migrant.

Situation problème n°2

Activité écrite

Il s'agit de compléter un questionnaire sur le métier d'AVS.

Le formateur a deux alternatives :

- donner au migrant, si ses connaissances du métier sont insuffisantes, le document tiré du forum <http://www.lesocial.fr>
- distribuer uniquement le questionnaire si le migrant a déjà une expérience du métier d'AVS.

Extrait du site *doctissimo.fr*

- Des repas santé !
- Cuisson santé

Préserver son capital santé

- Défenses immunitaires et alimentation
- Coeur et alimentation
- Os et alimentation
- Cerveau et alimentation
- Hormones et alimentation



Aujourd'hui, le seul traitement contre la maladie coeliaque est le régime sans gluten. Mais difficile d'éviter toute trace de blé, d'orge, de seigle... Car ces céréales se cachent dans quasiment tous les aliments, de la bière aux charcuteries en passant par les pâtisseries. Quelques explications et conseils pour manger sans risque...

[Lire notre article](#)

Intolérance au gluten : un traitement en vue ?

L'intolérance au gluten touche environ une personne sur 200. Les malades passent leur vie à surveiller leur alimentation pour ne pas risquer d'avaler les céréales "maudites" : blé, seigle, orge... Mais de nouveaux travaux laissent espérer la mise au point d'un traitement. Les intolérants vont-ils pouvoir manger sans se priver ?

[Lire notre article](#)



Bien-être et alimentation

- Fatigue et alimentation
- Sommeil et alimentation
- Stress et alimentation
- Déprime et alimentation
- Capital soleil et alimentation
- Vieillesse et alimentation



Il faut savoir que les plats habituellement préparés avec de la farine de blé normale sont réalisables avec de la farine sans gluten. Cependant, si l'on ne peut obtenir ces farines, voici quelques recettes à exécuter avec des farines de riz, de maïs (maïzena), de la fécule de pommes de terre ou de tapioca.

[Lire notre article](#)

Intolérance au gluten : contacts et sites utiles

Pour améliorer le quotidien des intolérants au gluten, de nombreuses associations proposent des conseils et des services répondant aux attentes des malades. Vous trouverez ci-après des adresses, des sites et des numéros de téléphone indispensables.

[Lire notre article](#)



Etiquette du paquet de biscuit n°1

En achetant ces moelleux au chocolat vous contribuez à l'amélioration des conditions de vie et de travail des producteurs défavorisés d'Amérique du Sud et d'Afrique, et vous encouragez le respect de l'environnement.

Pour plus d'informations : www.maxhavelaarfrance.org

FAIRTRADE
MAX HAVELAAR

INGRÉDIENTS Sucre de canne roux* 27% - blanc d'œuf - huile de palme - chocolat noir 11% (Pâte de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*, émulsifiant: lécithine de soja) - farine de blé - pépites de chocolat noir 7% (sucre de canne*, pâte de cacao*, beurre de cacao*, émulsifiant : lécithine de soja) - poudre de cacao* 2,9% - stabilisant : sorbitol - œuf - poudre à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de blé- arômes. Traces de lait et fruits à coque.

* Ingrédients issus du commerce équitable (soit 47,9% du poids total).

Etiquette du paquet de biscuit n°2

FR 20 BISCUITS MILLET CANNELLE

- INGRÉDIENTS** : farine de riz blanc*, crème de riz complet*, huile de palme non hydrogénée*, féculé de pomme de terre*, sucre complet de canne*, eau, sucre de canne roux*, graines de millet* (5%), maltodextrines* (maïs), cannelle* (1,7%), émulsifiant (lécithine de tournesol), épaississant (gomme de xanthane).
*Issus de l'agriculture biologique.
- INFORMATION SPÉCIFIQUE** : préparation de régime-type exempte de gliadine (gluten) adaptée aux personnes intolérantes au gluten. Garanti sans : gluten. Risque de traces possibles : œuf.
- CONSERVATION** : à conserver dans un endroit frais et sec. À consommer de préférence avant le (jour/mois/année) / N° lot : voir sur le côté de la boîte.

Etiquette du paquet de biscuit n°3

16 BISCUITS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET AU QUINOA ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Ces biscuits croustillants et dorés à souhait vous régaleront par leur bon goût de chocolat. L'alliance originale du blé et du quinoa, aussi appelé "céréale des Andes", vous invite à de nouveaux plaisirs gourmands.

NUTRITION

*Les biscuits ont leur place dans une alimentation équilibrée, à condition de les consommer dans le cadre d'un repas et à la juste portion. La bonne portion pour ces biscuits aux pépites de chocolat et au quinoa ? 1 sachet de 2 biscuits.
Idée goûter complet : 1 pomme + 2 biscuits aux pépites de chocolat et au quinoa + 1 yaourt nature + 1 thé.*

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes :

	Pour 100 g	Pour 1 sachet de 2 biscuits (16,8g)
ENERGIE	1922 kJ (457 kcal)	323 kJ (77 kcal)
PROTEINES	7,8 g	1,3 g
GLUCIDES DONT SUCRES	70 g 25 g	11,8 g 4,2 g
LIPIDES DONT ACIDES GRAS SATURÉS	16,2 g 8,5 g	2,7 g 1,4 g
FIBRES	3 g	0,5 g
SODIUM	0,12 g	0,02 g

INGRÉDIENTS : Farine de blé* 58% - sucre de canne* - pépites de chocolat* 11,5% (pâte de cacao* - sucre de canne* - émulsifiant : lécithine de soja) - matière grasse végétale* (palme) - farine et flocons de quinoa* 6% - œufs* - lait écrémé en poudre* - poudres à lever : carbonate acide d'ammonium, tartrates de potassium, carbonate acide de sodium - sel marin non raffiné - arôme naturel vanille.
Traces d'arachide, de sésame et de fruits à coque.
* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Situation problème n°2

Activité écrite

La fille de votre voisine est au collège. Elle réfléchit au métier qu'elle voudrait faire plus tard. Elle vous demande de compléter un questionnaire sur le métier d'auxiliaire de vie sociale.

QUESTIONNAIRE

Combien d'heures travaillez-vous par semaine ?

.....
.....

Quels sont vos horaires ?

.....
.....

Quelles sont les activités principales de votre métier ?

.....
.....
.....
.....

Quels sont les avantages de ce métier ?

.....
.....
.....
.....

Quels sont les inconvénients de ce métier ?

.....
.....
.....
.....

Qu'aimez-vous le plus dans votre métier ?

.....
.....

