

Revisiter sa carte pour répondre aux envies diététiques de ses clients



Résumé

Cette formation vous accompagne dans la réflexion sur vos menus pour les faire évoluer en fonction des demandes de vos clients en s'appuyant sur vos connaissances sur l'équilibre alimentaire.

Objectifs

- Comprendre les nouveaux besoins des consommateurs pour adapter sa carte
- Favoriser les choix de ses convives en les guidant pour un meilleur équilibre alimentaire

Contenu

REFLECHIR AUX AMELIORATIONS A APPORTER A SA CARTE

- Partir de sa carte et de ses approvisionnements pour les faire évoluer en s'appuyant sur :

LES BASES DE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

- Les groupes d'aliments : les connaître
- Les règles de l'équilibre alimentaire : l'importance de la diversité alimentaire
- Les grammages adaptés en fonction des convives
- Choisir des ingrédients de qualité
- Proposer un menu conseil chaque jour

CONNAITRE ET COMPRENDRE LES BESOINS ACTUELS EN TERMES DE REPAS :

- Les repas végétariens et végétaliens
- Le régime « sans gluten »

Code FA-RC-01

Formation dans vos locaux

Durée

1 jour soit 7 heures

Lieu

Dans une salle de formation équipée

Documents remis

- feuille d'émargement
- attestation individuelle de formation
- livret du participant
- questionnaire de satisfaction

Public cible

Cuisiniers et gérants de restaurant

Pédagogie

Formation en deux temps : apports de connaissances et exercices puis analyse des pratiques, réflexions et échanges d'expériences.

Document pédagogique remis à chaque participant.

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Intervenant

Diététicien nutritionniste

Evaluation

Les acquis de la formation sont évalués tout au long de la session par oral (méthode interrogative) et/ou écrit (Questionnaire, QCM, Quiz).

Une attestation de formation est délivrée à chaque participant.

Ce programme peut être soumis à des modifications en fonction des évolutions réglementaires, techniques et pédagogiques.