



Objectifs

- Comprendre les besoins de ses consommateurs pour adapter l'offre alimentaire
- Favoriser les choix alimentaires de ses convives en les guidant pour un meilleur équilibre alimentaire
- Mener des actions de communication pour valoriser les bénéfices nutritionnels des recettes pour les convives

Contenu

ENQUETER SUR LES BESOINS DE SON PUBLIC

- Les tendances de la restauration collective
- Les règles simples de l'élaboration d'un questionnaire
- Les recommandations sur la qualité des préparations servies
- Les différentes composantes de la qualité
- L'environnement du mangeur

FAIRE EVOLUER SON OFFRE

- Rappels sur les règles de l'équilibre alimentaire
- Les repères de consommation du PNNS
- Evaluer les caractéristiques organoleptiques de mes préparations

COMMUNIQUER SUR CE QUI EST FAIT AU SELF

- Le B A BA de la communication
- Information : du menu conseil au livre d'or
- Education, animation autour de l'alimentation servie : repas à thème, journée du goût, découverte des produits
- Réflexion et plan d'action

Code : FA-RE-03

Formation dans vos locaux

Durée

2 jours soit 14 heures

Lieu

Dans une salle de formation équipée

Documents remis

- feuille d'émargement
- attestations individuelles de formation
- livret du participant
- questionnaire de satisfaction

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Public cible

Responsables et gestionnaires en restauration, cuisiniers, agents de cuisine, aides-diététiciens, agents de distribution, puéricultrices, personnel de crèche, assistantes maternelles, collaborateurs concernés par le thème.

Intervenant

Diététicien nutritionniste

Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances, d'exercices pratiques, de réflexion, d'analyses et d'échanges d'expériences.

Document pédagogique remis à chaque participant.

Nombre de participants limité.

Evaluation

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

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.