

Améliorer vos menus grâce à l'équilibre nutritionnel



Objectifs

- Connaître les nutriments pour comprendre les intérêts nutritionnels des groupes d'aliments
- Utiliser le GEM RCN comme outil de construction de l'équilibre alimentaire en restauration collective pour les différentes populations
- Rédiger des fiches recettes pour évaluer la qualité nutritionnelle des menus préparés

Contenu

NUTRITION, DIETETIQUE ET ACTE ALIMENTAIRE

- La qualité vue par le consommateur
- L'acte alimentaire, la culture alimentaire, les préférences alimentaires
- L'environnement du mangeur

LES ALIMENTS A LA LOUPE

- Précisions pratiques sur les aliments et les nutriments
- Les repères de consommation du PNNS
- Le plan alimentaire et ses adaptations

L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE POUR UNE PLEINE SANTE

RECOMMANDATIONS ET NORMES ACTUELLEMENT EN VIGUEUR CONCERNANT LA PRESTATION RESTAURATION EN COLLECTIVITE

- Constats, priorités et points clés des recommandations
- Décrets et arrêtés sur la qualité nutritionnelle des repas servis
- Information, éducation, animation autour de l'alimentation
- Réflexion et plan d'action

Code FA-RS-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.