

Objectifs

- Connaître les nutriments pour comprendre la classification du GEM RCN
- Utiliser les grilles de fréquence comme outil de construction des menus équilibrés
- Organiser un suivi documentaire (fiches techniques, recettes, archivage...) pour valoriser la démarche de suivi nutritionnel

Programme

NUTRITION, DIÉTÉTIQUE 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

À NOTER

Vous pouvez apporter le plan alimentaire et les menus de votre établissement si vous le souhaitez.

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Public cible

Personnel de restauration collective ou collaborateurs concernés par le thème.

Intervenants

Diététicien nutritionniste

Modalités pédagogiques	Modalités d'évaluation	Durée
Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité	Les acquis sont évalués par oral et/ou écrit (études de cas, questionnaires...) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.	3 jours soit 21 heures
		Dates
		Du 22 au 24 mars 2021
Lieu et Contact	Modalités et délais accès	Tarif
SSHA - ISA 16A, rue de l'Estrapade 75005 PARIS Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr	– Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences – Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant – Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité	965 € H.T. T.V.A. : en sus
Intra possible : nous consulter		Accessibilité aux personnes handicapées
		SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur