

ÉQUILIBRE DES MENUS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Adaptable en intra-entreprise, nous consulter



Public concerné

Tout public travaillant en restauration collective
Pas de prérequis nécessaire

Objectifs

Identifier les familles d'aliments

Identifier les besoins nutritionnels des convives



Connaître la réglementation en vigueur concernant l'élaboration des menus

Comprendre l'intérêt d'un plan alimentaire

Concevoir des menus équilibrés en utilisant un plan alimentaire

Programme



Les familles d'aliments

Les besoins nutritionnels des convives

La réglementation sur l'équilibre alimentaire

Le plan alimentaire

L'équilibre des menus

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription



PROGRAMME

IDENTIFIER LES FAMILLES D'ALIMENTS :

- Les 7 familles d'aliments
- La pyramide alimentaire
- La répartition des aliments sur une journée

IDENTIFIER LES BESOINS NUTRITIONNELS DES CONVIVES :

- Les besoins en nutriments selon l'âge et l'activité physique des convives
- Les vitamines et les minéraux
- L'hydratation et les fibres

CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR CONCERNANT L'ÉLABORATION DES MENUS :

- Le GEMRCN et la loi EGAim
- Le PNNS et le PNA
- La SNANC

COMPRENDRE L'INTÉRÊT D'UN PLAN ALIMENTAIRE:

- La structure des repas
- La diversité
- Le respect de la fréquence de service des plats

CONCEVOIR DES MENUS ÉQUILIBRÉS EN UTILISANT UN PLAN ALIMENTAIRE :

- Exercice : réaliser des menus selon un plan alimentaire et la saisonnalité



Équipe pédagogique :

- Flora GUICHETEAU, Diététicienne

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés sous forme de diaporama Power Point.
- Support réglementaire.
- Quizz en salle, échanges entre les participants.
- Exercices de mise en situation.



Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence.
- Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Formulaire de satisfaction à chaud rempli par les stagiaires en fin de formation.
- Formulaire de satisfaction à froid envoyé par mail au commanditaire de la formation avec les attestations de participation.