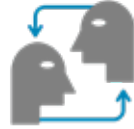


Audit nutrition



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Contrôler l'équilibre alimentaire dans la qualité des repas proposés
- Vérifier l'application des exigences et recommandations nutritionnelles en restauration collective
- Assurer un suivi post formation



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

- Restauration collective : tous les établissements de restauration collective (restauration scolaire, médico-sociale...)

**NOTRE
DÉMARCHE**

Vérifier l'équilibre alimentaire et la qualité des repas servis :

- Fréquence des plats servis en lien avec la grille de contrôle du GEMRCN
- Grammage adapté
- Choix des produits
- Modes de cuisson

Proposer des axes d'amélioration :

- Définir un plan alimentaire
- Rééquilibrage des menus
- Proposition de fiches techniques

Mesurer la mise en pratique des compétences acquises lors d'une formation nutrition



PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Formation nutrition : restauration collective, crèche, personnes âgées
- Validation de menus
- Formation Achat responsable en cuisine collective lié à l'agriculture biologique
- Accompagnement sur les techniques culinaires