

## NUTRITION



# «Dieta Act » Diététique appliquée « Artisans Charcutiers Traiteurs »

## FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



### DURÉE

1 jour (7 heures)



### PRÉREQUIS

Pas de prérequis



### OBJECTIF

- Inculquer les fondamentaux de diététique pour satisfaire aux recommandations nutritionnelles et répondre aux nouvelles tendances alimentaires



### PUBLIC

- Personnel d'encadrement et de production d'entreprises agro-alimentaire, l'artisanat, les producteurs transformateurs



### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse de pratiques
- Travail en groupe à partir de fiches recettes et de menus

## PROGRAMME

### Valorisation du rayon charcuterie traditionnelle :

- Qualité intrinsèque des produits de charcuterie
- Sélection des matières premières et valorisation des labels
- Charcuterie, du plaisir au menu

### Notions nutritionnelles clés pour le rayon traiteur :

- Équilibre d'une recette : valeur et densité nutritionnelle

- Choix des ingrédients et optimisation de la recette
- Mise en valeur de la recette : dénomination, allégation

### Segmentation nutritionnelle de la clientèle :

- À chaque âge, des besoins alimentaires différents
- Alimentation alternative : recettes, menus et services
- Consommateurs fragiles : risque allergène



## ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation