

NUTRITION



Élaborer vos menus en restauration collective

FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

3 jours (21 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Identifier les exigences de la nutrition en restauration collective
- Composer des menus équilibrés selon les besoins et attentes des convives



PUBLIC

- Personnel de cuisine, de production, de distribution
- Toute personne encadrant du personnel de restauration
- Personnel soignant



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse de pratiques
- Exercice sur le plan alimentaire
- Travail en groupe : exercices sur des menus à équilibrer

PROGRAMME

Connaissance sur les familles d'aliments :

- Groupes d'aliments
- Principaux nutriments
- Rôle des nutriments dans l'alimentation
- Apports journaliers recommandés
- Besoins alimentaires par tranche d'âge

Textes réglementaires relatifs à la nutrition en restauration collective :

- Plan national nutrition santé PNNS4,
- Guide du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN)
- Loi Egalim 2019

Principes de l'équilibre alimentaire

Réalisation d'un plan alimentaire :

- Techniques d'élaboration

Rédaction de menus adaptés aux convives

Classification des plats préparés selon la grille du GEMRCN :

- Exercices d'application
- Lecture d'étiquettes



ÉVALUATIONS ET SUIVI

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



THÈMES ASSOCIÉS

- Accueil et prise en charge des enfants allergiques
- Servir des goûters équilibrés et variés