

SMART & COM FORMATION

REGIMES ALIMENTAIRES

CONTEXTE : Composer et programmer les menus en tenant compte des besoins et attentes des personnes mais aussi des obligations nutritionnelles.

PUBLICS : Tout personnel travaillant en restauration de collectivité.

OBJECTIFS :

- Acquérir les outils nécessaires à l'élaboration de menus équilibrés.
- Repérer les principes théoriques de base nécessaire à l'équilibre alimentaire.

CONTENU :

- Rappel des notions de l'équilibre alimentaire,
- Les nutriments, Les familles d'aliments, l'équilibre des menus,
- Evolution de l'alimentation, Historique, évolution des goûts,
- Les phénomènes de mode alimentaire,
- L'industrie agro-alimentaire : les nouveaux produits,
- La qualité de l'alimentation,
- L'élaboration de plans alimentaires, l'identification des contraintes,
- La durée du cycle de menus,
- La structure des repas, les programmes adaptés au type de population,
- La déclinaison du plan en menus,
- Les recommandations nutritionnelles,
- Les répartitions alimentaires journalières,

DUREE : 2 jours.

INTERVENANTS : Une équipe de professionnels de la formation pour adultes, tous anciens professionnels du métier.

FORMATEUR/TRICE :

CONDITION DE REALISATION : Sur le lieu de travail (en intra-entreprise).

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

METHODES D'EVALUATION : A chaud, à froid.

VALIDATION ET SANCTION : Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement.