

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Bases de l'équilibre alimentaire

CONTEXTE

Respect des recommandations du GEMRCN : Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition.

Arrêté ministériel du 30 septembre 2011 pour la restauration scolaire.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable de comprendre et d'utiliser les bases de la nutrition en cuisine de restauration collective.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Équilibrer les menus en accord avec le GEMRCN.

PROGRAMME

Classification et rôle des nutriments

Point sur les recommandations nationales en vigueur :

- PNNS : Programme National Nutrition Santé,
- PNA : Plan National de l'Alimentation.

Recommandations générales relatives à la nutrition selon le GEMRCN du 4 septembre 2007 et l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011 : classification des plats et besoins en fonction de l'âge notamment en fréquence et grammage.

Classification des sels minéraux et des vitamines

Exercices d'aide à l'élaboration des menus

MODULE 5A INTER

Mercredi 4 mai 2022

Tarif : 288 € / participant

Durée : 7h

Horaires

De 8h30 à 12h et de 13h15 à 16h45

Public concerné

Personnel chargé de l'élaboration des menus

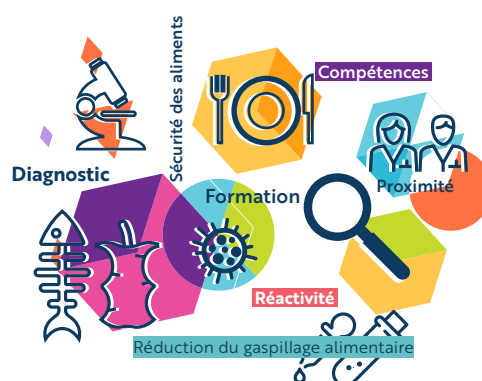
Prérequis

Aucun

Lieu

Laboratoire départemental d'analyses
Chemin de la Miche
Bourg-en-Bresse

Formation adaptable en intra :
nous contacter



Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
Actions de formation

AIN⁰¹
le Département
LDA Laboratoire
départemental d'analyses