

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Aide à l'élaboration du plan 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 construire un plan alimentaire dans le respect des recommandations du GEMRCN.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Concevoir ses menus en connaissance de la fréquence de consommation de chaque catégorie d'aliments. Avoir connaissance des grammages à respecter en fonction des consommateurs.

PROGRAMME

Définition d'un plan alimentaire.

Mise en pratique avec élaboration d'un plan alimentaire adapté en prenant en compte les fréquences recommandées.

Travail en groupe à partir d'exemples de plans alimentaires (pouvant être apportés par les participants).

MODULE 5B INTER

Mercredi 18 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

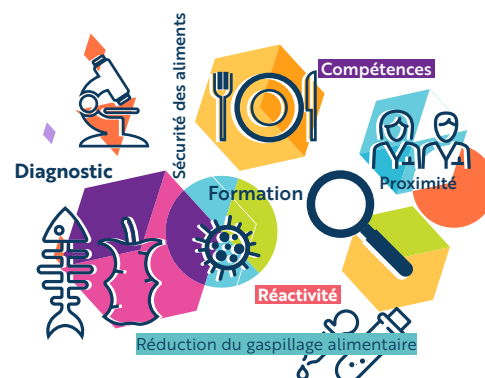
Prérequis

Connaître les bases de l'équilibre alimentaire (type module 5A)

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