

# ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

## Bases de l'équilibre alimentaire, en vue de l'élaboration d'un plan alimentaire

### CONTEXTE

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 l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011.

### 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 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

#### Définition d'un plan alimentaire

#### Présentation d'exemples de plans alimentaires

## MODULE 5

## INTER

**Mercredi 5 avril 2023**

**Tarif : 302 € / 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**

