



## FORMATION 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, l'apprenant 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 7

Mercredi 20 mai 2026	Laboratoire départemental d'analyses
Tarif Inter	322 €/participant
Tarif Intra	1334 €HT/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>
Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	Personnel chargé de l'élaboration des menus
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

ANNÉE 2026