



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	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

