

Régimes alimentaires

Compétences en Hôtellerie-Restauration

CONTEXTE

Composer et programmer les menus en tenant compte des besoins et attentes des personnes mais aussi des obligations nutritionnelles

OBJECTIFS

Acquérir les outils nécessaires à l'élaboration de menus équilibrés
Repérer les principes théoriques de base nécessaires à l'équilibre alimentaire

PUBLIC CONCERNE

Tout personnel travaillant en Restauration de collectivité

CONTENU

Rappel des notions de l'équilibre alimentaire
Les nutriments
Les familles d'aliments
L'équilibre des menus
Évolution de l'alimentation
Historique
Evolution des goûts
Les phénomènes de mode alimentaire
L'industrie agro-alimentaire : les nouveaux produits
La qualité de l'alimentation
L'élaboration de plans alimentaires
L'identification des contraintes
La durée du cycle de menus
La structure des repas
Les programmes adaptés au type de population
La déclinaison du plan en menus
Équilibre alimentaire en collectivité
Les recommandations nutritionnelles
Le programme national nutrition santé
Les répartitions alimentaires journalières
Diététique et pathologies
Recommandations actuelles et applications pratiques : le diabète, le surpoids, la dénutrition, les allergies, autres pathologies

OUTILS / METHODES

Individualisation des apports.
Evaluation individuelle des acquis tout au long de la formation.
Alternance de travaux en groupes, en sous-groupes, en binômes et en individuel avec des supports variés.
Les situations concrètes de travail fournissent le socle à partir duquel sont déclinés les différents scénarios pédagogiques dans une approche contextualisée.
Le partage d'expériences est un des socles de cette action.

VALIDATION

Attestation de stage

INTERVENANTS

Consultante - Formatrice
Diplôme de Pharmacie, DIU de Nutrition et Diététique, Diplômée en Qualité alimentaire
Experte en Nutrition & Diététique - Santé au travail

DUREE

1 jour

TARIF

SUR DEMANDE

CALENDRIER

Sur demande

CONTACT

Dominique Grelié
02 28 44 32 29

ENGAGEMENT

Vous allez pouvoir acquérir les outils nécessaires à l'élaboration de menus équilibrés et repérer les principes théoriques de base nécessaires à



Régimes alimentaires

Compétences en Hôtellerie-Restauration

l'équilibre alimentaire

FINANCEMENT

Plan de formation de l'entreprise,
auto-financement



CAP FORMATION

6 rue Benoît Frachon - 44800 SAINT-HERBLAIN / Tel : 02 28 44 32 14 / Fax : 02 28 44 32 39

capformation@capformation.net / www.capformation.net

Code NAF : 8559 A - SIRET : 493 588 222 000 56

Association Loi 1901 - enregistrée sous le numéro 52 44 05 195 44 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

