

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

FORMATION RESTAURATION COLLECTIVE

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

TARIF IDENTIQUE
À 2024

MODULE 7

Mercredi 2 avril

Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter

318 €/participant

Tarif Intra

1314 €HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

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

