

L'équilibre des repas et la réalisation des menus

NOUVEAUTÉ

SUR-MESURE

Objectif de formation

Concevoir des menus équilibrés, en respectant les recommandations actuelles dans le cadre de votre structure.

Programme

Les notions de base de l'équilibre alimentaire

Les besoins de l'organisme

Les nutriments

Les groupes d'aliments

La réalisation de menus équilibrés

Les recommandations nutritionnelles règlementaires (le GEMRCN et le PNNS) et leur application

L'aménagement des menus selon la loi EGALIM

Les régimes de base

Adaptation de l'alimentation en fonction du public (âge, activité physique) Les allergies et les intolérances alimentaires (intolérance au gluten par exemple) Les régimes les plus fréquents



Les points forts de la formation

• Formation sur mesure, adaptée aux besoins spécifiques des participants

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue



Public cible

Responsables de cuisine



Durée

1 Jour dont 7 Heures en centre



Tarif(s) net de taxe

Nous consulter En intra uniquement



Adresse

Site de Vannes 6 rue Ella Maillart, PA Laroiseau,

56000 Vannes

https://www.cci-formationbretagne.fr/morbihan

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun prérequis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Identifier les besoins nutritionnels des convives et adapter les repas en fonction des régimes éventuels, des allergies ou intolérances alimentaires

▶ PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation.

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de mises en application pratique Méthode active et participative à partir des cas pratiques apportés par les participants. Positionnement de sortie fait par le formateur.

Les sessions

Vannes

 Nous consulter - En intra uniquement

Date et mise à jour des informations : 18/02/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr



Contacts



LE BIHAN Mireille



