

PROGRAMME DE FORMATION

L'équilibre alimentaire, menus en restauration collective

Votre contact

Tél : 05.49.28.32.00
Mail : inscription@cerf.fr

Durée

5.00 jour(s)
35:00 heures

Public

Tout personnel médical, paramédical, social et éducatif ainsi que des collectivités et des divers services. Personnel de restauration collective.

Participants

Mini : 6 p. Maxi : 14 p.

Objectifs de la formation

Définir les principes de base de la diététique et de l'équilibre alimentaire.

Composer et programmer des menus en tenant compte des besoins et attentes des convives mais aussi des obligations nutritionnelles (décrets n° 2012-143 et n° 2012-144 du 30 janvier 2012, n° 2015-447 du 17 avril 2015 et n° 2019-351 du 23 avril 2019).

Programme

"• Les bases de la diététique, l'équilibre alimentaire :

- Les apports nutritionnels conseillés.
- Les aliments, les nutriments et les groupes d'aliments.
- L'équilibre des différents repas carné ou végétarien : association et variété.

• L'élaboration des menus de collectivité recevant des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes :

- Objectifs nutritionnels.
- Fréquence de consommation par catégorie d'aliments.
- Grammages à servir par type de convives.
- Le plan alimentaire : technique d'élaboration.
- La rédaction des menus.
- Le choix des denrées avec la proportion des produits aux signes officiels de qualité.

• La satisfaction des convives :

- L'évaluation.

- Les réactions des convives.
- Les intérêts et les limites des commissions de menus.
- Les informations à porter à la connaissance des consommateurs : allergènes, saisonnalité, AB, ..."

Méthodes et supports

" Apports théoriques. Pédagogie active. Mises en situation à partir de cas concrets (sur papier). Échanges. "

Prérequis

Aucun

Modalités de positionnement et d'évaluation :

- en amont de la formation un questionnaire de positionnement est adressé au futur stagiaire afin d'apprécier à la fois ses acquis, ses besoins et ses attentes ;
- au début de la formation, les réponses à ce questionnaire sont le point de départ d'un travail de mise en commun autour des pratiques et attentes des participants ;
- au cours de la formation, de nombreux exercices, études de cas ou mises en situations permettent aux apprenants d'assimiler les savoirs et savoir-faire et au formateur d'appréhender, à l'aide d'indicateurs, si ces savoirs et savoir-faire sont à la fois acquis (ou en cours d'acquisition) et correctement mis en œuvre par les personnes formées.
- en fin de formation les participants sont invités à compléter une fiche « évaluation » leur permettant d'exprimer leurs appréciations et de faire état de leurs acquis vis-à-vis de l'action de formation.

À l'issue de la formation, CERF FORMATION délivrera, en fonction notamment des retours sur l'évaluation des acquis, une attestation de fin de formation.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Les aménagements du dispositif pédagogique utiles à la compensation du handicap seront étudiés sur demande par notre référent handicap (referenthandicap@cerf.fr), en liaison avec le Centre Ressource Formation Handicap.

Tous nos locaux sont accessibles aux PMR.