

PROGRAMME

Journée 1 : Nutrition / Diététique

- Les besoins énergétiques de l'organisme
- Les nutriments
- Les groupes d'aliments : les 7 familles
- La composition des aliments et les apports nutritionnels conseillés (ANC)
- Les outils d'aide à l'équilibre des repas
 - La règle du 421
 - Le plan alimentaire
- La structure des repas
- *Exercice pratique : Méthodologie rapide pour équilibrer les repas d'une journée*

Journée 2 : Le contexte réglementaire

- Le PNA (Programme National de l'Alimentation) et la LMAP (Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche)
- Le PNNS (Programme National Nutrition Santé) et ses repères : historique, définition et objectifs.
- Les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition)
- Décret 2011-1227 du 30/09/2011 qualité nutritionnelle en restauration scolaire
- Le plan alimentaire
- Le suivi des fréquences recommandées par catégorie de population et le suivi du grammage des portions servies: arrêté du 30 septembre 2011 pour la restauration scolaire
- *Exercices pratiques et/ou aide à l'élaboration des fiches de suivi*

FORMATION INTER-ENTREPRISE

Date & lieux :

8 & 9 février 2012 à Colmar
13 & 14 juin 2012 à Metz
19 & 20 septembre 2012 à Paris
13 & 14 Novembre 2012 à Lyon

Durée : 2 jours soit 14 heures pauses comprises

Code : LL394

OBJECTIFS

- Connaître et différencier les intérêts nutritionnels des aliments
- Concevoir des menus nutritionnellement équilibrés
- Acquérir des outils pratiques pour la mise en œuvre de l'équilibre nutritionnel des menus
- Appliquer aux menus les dernières règles relatives à la nutrition (GEMRCN)

PERSONNEL CONCERNÉ

- Chefs de cuisine, cuisiniers, économes, personnel de cuisine et de service, responsable et personne travaillant sur l'élaboration des repas

MÉTHODES PEDAGOGIQUES

- Pédagogie participative et active : exercices pratiques, mises en situation des participants
- Fourniture d'un livret récapitulatif à la fin de la formation

PRÉ-REQUIS

- Connaissance de base sur les aliments et en restauration

ORGANISATION

- Nombre de participants limité à 10 personnes

Formation adaptable à vos problématiques, effectuée au sein de vos locaux

Pour nous contacter:

Eurofins Biosciences – 9 rue de Laponie – 91978 COURTABOEUF CEDEX
 Tel : 01.69.10.88.88 – Fax : 01.69.10.88.98
 E-mail : MicrobioFrance@eurofins.com

Siège Social : Rue Pierre Adolphe Bobierre - Site de la Géraudière - 44323 Nantes cedex 3

SAS AU CAPITAL DE 1.430.000 € SIREN 331 554 428 - RCS NANTES - FR 76 331 554 428 - APE 7120B

Eurofins Biosciences SAS est enregistré en tant qu'organisme de formation sous le numéro 52 44 05981 44. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.