



[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

La Prise en charge de l'alimentation en restauration collective

DIETETIQUE & NUTRITION

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

OBJECTIFS



A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Disposer des connaissances principales et essentielles en matière de diététique et de nutrition.
- Elaborer des menus variés et équilibrés.
- Définir l'offre alimentaire en prenant en compte la prise en charge nutritionnelle des convives en fonction des préconisations nationales du GEMRCN.

SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo projection.
- Utilisation de matériel professionnel.
- Support pédagogique de fin de formation sous format Clé USB.

MODALITES D'ASSIDUITE

Feuille d'émargement

INTERVENANT (S)

Diététicienne-nutritionniste diplômée d'Etat.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



La Prise en charge de l'alimentation en restauration collective

DIETETIQUE & NUTRITION

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

PROGRAMME

- Les bases de la diététique.
- La nutrition en santé et en restauration scolaire.
- Les textes réglementaires et les recommandations nutritionnelles (GEMRCN | PNNS).
- L'équilibre alimentaire.
- Les allergies.
- Les régimes.
- Le vocabulaire, la méthodologie et la construction d'un plan alimentaire sur la base du GEMRCN.
- Création et mise au point d'un plan de menu.

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Débats – Echanges à partir de cas pratiques - Questions/Réponses.
- Mise en situation concrète sur site - Mise en application pratique par les participants (exercices de construction de menus en prenant en compte les impératifs de la Diététique et Nutrition).
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation.
- Attestation de formation.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Etude de l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes