

# Menu-co : Modules Nutrition & Gaspillage

## Formation des utilisateurs

### PUBLIC VISE :

Chef de cuisine, cuisinier,  
personnel de service, magasinier.  
Gestionnaire.  
Diététicien(ne).

### NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 8 personnes maxi.

### LIEUX DE FORMATION :

Intra / Inter  
Distanciel sur demande.

### DURÉE :

1 jour (7h)

### PRÉREQUIS :

Avoir un compte Menu-co

### CONTACT :

Restau'Co  
Formation & Services à l'Adhérent  
1 rue Tabourot des Accords  
La Cuvierie- 21000 Dijon  
✉ formation@restauco.fr  
☎ 06 13 94 89 96

### OBJECTIFS

**Prendre en main le logiciel** Menu-co et exploiter les fonctionnalités des modules Nutrition et Gaspillage.

Construire et valider des **plans de menus adaptés** à l'âge des convives.

Intégrer des **fiches techniques** propres à l'établissement.

Concevoir et valider des **menus équilibrés** au regard de la réglementation en vigueur.

Intégrer les données pour suivre l'**évaluation du gaspillage alimentaire** dans le temps.

### PRÉSENTATION

**Menu-Co** est un logiciel en ligne composé de 3 modules : Nutrition, Gestion des stocks et Gaspillage. Il a été développé par la société CVM, partenaire de Restau'co.

Le **module Nutrition** est une aide à l'application des recommandations nutritionnelles du GEMRCN et de la réglementation relative à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration collective scolaire.

Ses applications :

- Conception et validation GEMRCN de plans alimentaires et de menus.
- Conception et validation nutritionnelles de recettes.
- Partage de recettes et de plans alimentaires avec les utilisateurs du logiciel.
- Indication de la présence d'allergènes.

#### Module Gaspillage

Outil de suivi de l'évolution du gaspillage alimentaire.

### PROGRAMME

#### Module Nutrition

Présentation du module et de ses applications.

Prise en main de l'outil :

- Construction d'un plan alimentaire adapté à l'établissement.
- Création de fiches recettes et compréhension de la classification.
- Transposition d'un plan alimentaire en plan de menus « validé ».
- Identification des allergènes sur les menus.

#### Module Gaspillage

- Présentation du module et de ses applications.

- Paramétrage des pesées.
- Mise en situation.

### PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle informatique dédiée (accès Internet obligatoire).

Apports théoriques et mise en application : les participants travailleront directement sur leur compte utilisateur afin de conserver le travail réalisé en formation.

### SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.

Formulaire d'évaluation de la formation.

Remise d'une attestation individuelle de fin de formation et d'assiduité.