

Objectifs pédagogiques

- Identifier les nutriments pour comprendre la classification du GEM RCN
- Utiliser les grilles de fréquence comme outil de construction des menus équilibrés
- Organiser un suivi documentaire (fiches techniques, recettes, archivage...) pour valoriser la démarche de suivi nutritionnel

Public cible et prérequis

- Personnel de restauration collective ou collaborateurs concernés par le thème
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Programme

- NUTRITION, DIÉTÉTIQUE ET ACTE ALIMENTAIRE
 - La qualité vue par le consommateur
 - L'acte alimentaire, la culture alimentaire, les préférences alimentaires
 - L'environnement du mangeur
- LES ALIMENTS A LA LOUPE
 - Précisions pratiques sur les aliments et les nutriments
 - Les repères de consommation du PNNS
 - Le plan alimentaire et ses adaptations
- L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE POUR UNE PLEINE SANTE
- RECOMMANDATIONS ET NORMES ACTUELLEMENT EN VIGUEUR CONCERNANT LA PRESTATION RESTAURATION EN COLLECTIVITE
 - Constats, priorités et points clés des recommandations
 - Décrets et arrêtés sur la qualité nutritionnelle des repas servis
 - Information, éducation, animation autour de l'alimentation
 - Réflexion et plan d'action
- À NOTER
 - Vous pouvez apporter le plan alimentaire et les menus de votre établissement si vous le souhaitez

Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Laure ORTIGUES - Chargée de formation Restauration Collective / Profil de l'intervenant : Diététicien nutritionniste

COL01 - Améliorer vos menus grâce à l'équilibre nutritionnel

COL01 INTER

Mise à jour :
24 novembre 2021

Organisation de la formation		Suivi de l'exécution et évaluation des résultats
<p>Durée 21.00 heures (3.00 jours)</p> <p>Modalités pédagogiques Formation présentielle</p> <p>Ressources techniques et pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant <p>Dates et prix : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation des prérequis (si existants) : Quiz de 10 questions sur vos connaissances préalables • Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation • Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas... • Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation • Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid • Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p>SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS</p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p>Intra possible nous consulter</p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences • Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant • Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité