

Construire un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines en restauration collective

PUBLIC VISE :

Tout professionnel de la restauration collective.

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

LIEU DE FORMATION :

Dans vos locaux

DURÉE :

1 jour (7h)

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

CONTACT :

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

OBJECTIFS

Comprendre les enjeux autour de la protéine végétale (Loi Egalim).
Connaître les **nouveaux ingrédients et les substitutions** possibles aux produits issus des animaux.
Identifier des **actions à mettre en œuvre** autour de la protéine végétale.
Définir et **construire son plan** pluriannuel de diversification des sources de protéines.

PROGRAMME

Contexte réglementaire.

Les besoins nutritionnels.

Définitions.
La complémentation des protéines.
Les apports en protéines selon les catégories d'aliments.
Le plan alimentaire.

Les différentes sources de protéines.

Les ingrédients riches en protéines.
Les produits de substitution.
Quelques idées de recettes à base de protéines végétales (entrées, plats, desserts).

Analyse de l'existant.

Partage d'expérience : actions déjà menées et besoins identifiés.

Définition d'un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines.

Méthodologie.
Exemples d'actions à réaliser.
Identification/Définition des priorités.
Construction de son propre plan pluriannuel de diversification des sources de protéines.
Restitution à l'ensemble du groupe.

PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.
Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.
QCM en salle.
Formulaire d'évaluation de la formation.
Remise d'une attestation individuelle de fin de formation et d'assiduité.