

## Objectifs

- Connaître 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

## 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'EQUILIBRE 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.

## Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

## Public cible

Personnel de restauration collective ou collaborateurs concernés par le thème.

## Intervenants

Diététicien nutritionniste

Modalités pédagogiques	Modalités d'évaluation	Durée
Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité	Les acquis sont évalués par oral et/ou écrit (études de cas, questionnaires...) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.	<b>3 jours soit 21 heures</b>
		Dates
		<b>Du 21 au 23 mars 2022</b>
Lieu et Contact	Modalités et délais accès	Tarif
<b>SSHA - ISA</b> <b>16A, rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b>  Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : <a href="http://www.ssha.asso.fr">www.ssha.asso.fr</a>	– 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	<b>985 € H.T.</b> T.V.A. : en sus
<b>Intra possible : nous consulter</b>		Accessibilité aux personnes handicapées
		SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur