

Les recommandations relatives à la nutrition en milieu scolaire avec le GEMRCN.

Objectif :

Connaître les valeurs nutritionnelles et les fréquences des aliments ou plats, sujets à des recommandations par le GEMRCN. Etablir un plan alimentaire simplifié adapté à sa propre restauration, de la Maternelle au Lycée. Venir avec 4 semaines de menus consécutifs.

Durée :

1 jour, soit 7 heures

Lieu :

LYON, proche de la gare de la Part-Dieu.

Personnes concernées :

Cuisiniers et toute personne participant à l'élaboration des menus (service achat...)

Moyens pédagogiques

- Clarté des données avec support Power-Point
- Nombreux cas concrets et d'actualité renforcent la théorie
- Nombreux exercices et cas pratiques permettent d'évaluer vos acquis.

Formateur :

Formation préparée et animée par
Patricia APAIX, Diététicienne Nutritionniste Diplômée.

Droits d'inscription :

En INTER : 300 euros / personne

Prix net (exonérée de TVA), repas inclus.

En INTRA : 800 euros + frais de déplacement.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Les recommandations relatives à la nutrition GEMRCN en milieu scolaire.

MATIN : Les bases de la diététique

- Les nutriments (protides, lipides, glucides calcium, fer, vitamine c)
- Les groupes d'aliments

Les objectifs du GEMRCN

- Les denrées alimentaires à augmenter
- Les denrées alimentaires à diminuer

Les recommandations du GEMRCN :

- Structure des repas selon l'âge de l'enfant
- Fréquences recommandées selon l'âge

A-MIDI : Elaboration des menus

- Choix des aliments
- Grammages

Contrôle de l'équilibre alimentaire

- Etude en parallèle de vos menus.
- Sont ils conformes aux recommandations ?
- Comment les améliorer.

Mise en place d'un plan alimentaire
(basé sur vos menus) en exercice.