

Formation à l'évaluation de la qualité nutritionnelle en restauration collective GEM-RCN et réglementation

Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances
au sens de l'article L.6313-1 du Code du travail

Public concerné

Personnel (intendant, gérant, cuisinier, de collectivités ou de groupes, souhaitant être en mesure d'évaluer la qualité nutritionnelle des menus en restauration collective, vis à vis du Groupe d'Etude des Marches de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN) et de la réglementation

Objectif

Acquisition des connaissances de base pour évaluer la qualité nutritionnelle d'une prestation en restauration collective

Thèmes traités

Les enjeux de la nutrition

Les bases de biochimie alimentaire

Les objectifs du GER-MCN

Les fiches de fabrication et de composition

L'analyse des fréquences

Planning et organisation

JOUR 1 :

Les enjeux de la nutrition:

- Présentation du Plan National Nutrition Santé (PNNS)
- Stratégie en matière de nutrition
- Historique

Données de bases de biochimie

- L'eau
- Les protéines, glucides, lipides
- Les vitamines et minéraux



Organisme de formation :
Déclaration d'activité enregistrée
sous le numéro **31 59 08492 59**
auprès du préfet de région de Nord – Pas de Calais
(Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

Les objectifs du GER-MCN

(avec prise en compte des exigences réglementaires quand elles diffèrent)

- Objectifs généraux
- Elaboration des menus et des repas principaux
- Les grammages
- Le contrôle des menus par grille de fréquence

JOUR 2: travaux pratiques

Exercices sur la base de documents fournis par ALSECOACH ou apportés par les stagiaires

Modalités

- Durée : 14 heures réparties sur 2 jours
- Présentations théoriques associées à des échanges sur cas pratiques

Pour plus de renseignements :

contact@alsecoach.fr

06 72 70 13 45

