

# 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](mailto:contact@alsecoach.fr)

06 72 70 13 45

