

Nutrition en Restauration Collective

Plan Alimentaire

Objectif

- Mise à niveau des connaissances en nutrition adapté à l'établissement.
- Réaliser des recettes adaptées aux convives

Méthode

- Identification de la demande
- Formation au sein de l'établissement

Moyen

- Audit
- Support de formation individuel

Durée

- ½ journée d'état des lieux
- 1 à 2 jours de formation
- Séances par ½ journées consécutives ou non.

Intervenant

- AG@P'PRO
Organisme de formation n° 72 33 05 519 30

Programme

Le programme pourra aborder tout ou partie des thèmes suivants en fonction de la demande et de la durée de formation :

- Bases de la Nutrition :
 - o Nutriments
 - o Groupe d'aliments (code couleurs),
- La digestion
- Les exigences du GEMRCN :
 - o Grammages
 - o Fréquences
- Les particularités de l'alimentation dans l'établissement
- Le plan alimentaire adapté à la population servie
- Réalisation et utilisation des fiches recettes.
- Goût et environnement du service :
 - o Mise en place des conduites alimentaires et évolution
 - o La relation à l'alimentation et au personnel
 - o Goût et texture
 - o Dénutrition des personnes âgées
 - o Les régimes