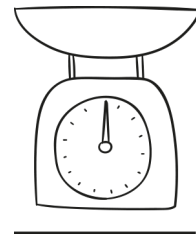


Équilibre Alimentaire : Les Bases pour comprendre et sensibiliser



Durée 4h (1/2 journée)	Date Selon le calendrier de formation
Lieu Au sein de votre établissement ou autre lieu	Prix 560€ HT/personne 1000 € HT : tarif groupe

Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- S'approprier les principales notions en diététique

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- S'approprier le cadre légal de la diététique
- Comprendre un menu équilibré
- Donner du sens sur la composition des menus
- Expliquer la composition des menus RESTORIA

Contenu

- Compréhension de la loi EGalim
- Appropriation du GEMRCN
- S'approprier le fonctionnement, les valeurs de **RESTORIA** sur la partie diététique
- Identifier la politique achat de **RESTORIA** (contrainte, saisonnalité, approvisionnement)
- Argumentation sur les idées reçues

Public concerné

employé(é)s de restauration, animateurs périscolaires,

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Echanges sur les pratiques
- Exercices concrets

Intervenant

- Diététicienne, ayant une expérience dans le conseil aux établissements en restauration collective.

Modalités d'évaluation

- Evaluations pédagogiques
- Evaluation de formation à chaud et à froid

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.