

FORMATION DE PERSONNES RESSOURCES

Dates : 24 septembre 14 h au 26 septembre 2007 13 h

Lieu : Lycée Hôtelier Yourcenar – rue Saint Exupéry – 62660 BEUVRY

Public : Technicien en restauration scolaire, Chef de cuisine, Chargé de mission en restauration scolaire, Personnel de santé, Gestionnaire d'établissement...

Objectif : Former des personnes ressources à la méthode **Végétal Tonic** en vue de conseiller les établissements qui souhaitent améliorer significativement la quantité et la qualité des fruits et légumes servis au restaurant scolaire.

Méthode pédagogique : application pratique des outils **Végétal Tonic**

Programme :

- 1 - Présentation du concept **Végétal Tonic**
- 2 - Réaliser un diagnostic nutritionnel
 - Utiliser le logiciel Florès, fruits et légumes optimisés en restauration scolaire
 - Evaluer le niveau de consommation réelle
 - Relever et analyser les dysfonctionnements nutritionnels
 - Rédiger un rapport d'étape et le restituer
- 3 - Bâtir facilement un plan alimentaire en utilisant un outil simple
- 4 - Recommandations pour un plan d'action efficace et recettes « certifié bon »

Informations pratiques :

- Déjeuners, documentation et outils **Végétal Tonic** compris
- Participation aux frais logistiques : 100 €/personne pour les trois journées.
- Frais de déplacement et d'hébergement non inclus

APASP

Association **Pour l' Achat**
dans les **Services Publics**

103, rue La Fayette – 75481 Paris Cedex 10

Tél 01 42 80 93 93 Fax 01 42 80 17 67

E-mail : apasp@apasp.com

