

FORMATION ACCOMPAGNEE SUR SITE



Association Pour l'Achat dans les Services Publics

APPLIQUER LA NOUVELLE REGLEMENTATION NUTRITIONNELLE DANS SON RESTAURANT

TARIF 1 journée

Adhérent **900 € TTC**
Non Adhérent **1020 € TTC**

pour 3 à 4 participants

+

Frais de déplacement
et d'hébergement,
restauration

Intervenant

Delphine GEORGELET
Diététicienne

Méthode

La formation se déroule dans les locaux de l'exploitant

- Un plan alimentaire est élaboré avec l'équipe en place

- Le formateur vérifie les menus de l'Établissement

L'objectif de la journée de formation

➔ Mettre en pratique les obligations nutritionnelles et réaliser un plan alimentaire en tenant compte des contraintes du restaurant de l'établissement.

Le nombre de personnes

➔ Pour être efficace, la formation accompagnée sur site ne pourra accueillir plus de 4 personnes

Programme de la formation

L'accompagnement sur site (une journée dans votre établissement)

- ➔ Rappel des recommandations du GEMRCN
- ➔ Elaboration du plan alimentaire individualisé
- ➔ Vérification des menus

Le +

➔ Cette formation accompagnée sur site peut faire suite à la formation de base «**la nouvelle réglementation nutritionnelle et son application dans les menus de la restauration collective* »

**formation des 27 et 28 janvier 2010 à Paris*