

LA NOUVELLE REGLEMENTATION NUTRITIONNELLE ET SON APPLICATION DANS LES MENUS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



Association Pour l'Achat dans les Services Publics

TARIF 2 journées

Adhérent **400 € TTC**
Non Adhérent **520 € TTC**

Nombre de participants :
16

L'objectif des 2 journées de formation

- ➔ Mettre en pratique les obligations nutritionnelles et réaliser un plan alimentaire tenant compte des contraintes de la restauration collective
- ➔ Maîtriser l'application des tableaux de fréquences et de grammages du GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés/Restauration Collective et Nutrition)

Dates

27 et 28 janvier 2010

Horaires

9h-12h/14h-17h

Public

- ➔ Cuisiniers, gestionnaires, personnel de santé (de préférence en équipe)

Intervenant

Delphine GEORGELET
Diététicienne

Programme de la formation

- ➔ La connaissance des recommandations du GEMRCN
- ➔ Les bases de l'alimentation : les groupes d'aliments
- ➔ Les besoins nutritionnels selon les publics accueillis et les grammages recommandés
- ➔ Les principes de l'élaboration d'un plan alimentaire
- ➔ L'élaboration des menus à partir d'un plan alimentaire

Méthode

- **Exposés**
- **Travaux de groupes à partir de cas concret**

Lieu de la formation

Cette formation se déroulera à Paris au siège de l'APASP
103, rue La Fayette 75010 PARIS entrée A sous le porche 6^{ème} étage
(métro poissonnière ligne 7 ou Gare du Nord ou Gare de l'Est)