



Défi santé nutrition

Elaboration des menus en restauration scolaire

FORMATION INTRA-ENTREPRISE

Public

Groupe de 10 à 12 pers.
Personnel de l'enfance

Pré-requis

Pas de pré-requis

Moyens pédagogiques d'encadrement

Diététicienne-nutritionniste
Formatrice PNNS spécialisée
dans l'alimentation de l'enfant

Durée

7 h

Dates et Lieux

A définir en fonction de
l'organisation de
l'entreprise

Accessibilité: OUI

Si vous êtes en situation de
handicap, contactez-nous. Notre
équipe est à votre écoute avant
et pendant votre formation afin
de mettre en œuvre les
aménagements nécessaires pour
en faciliter l'accès et le suivi.

Délai de mise en place

3 mois

Contact

Marjorie Lavaud

Référent du pôle Jeunesse et
famille

mlavaud@defisantenutrition.fr

02 98 43 99 17

07 60 56 49 07

1000 € net

- Sans frais de vie et déplacement
- Tarif ajustable selon le lieu, le jour d'intervention et les demandes spécifiques

Objectifs pédagogiques

- Améliorer les connaissances sur l'alimentation de l'enfant
- Elaborer des menus variés, équilibrés et adaptés aux enfants

Compétences visées

- Connaître les recommandations du GRCN et les obligations en matière de nutrition en restauration collective
- Connaître les bases de la nutrition et les besoins spécifiques de l'enfant de 6 à 12 ans
- Elaborer, avec méthode, les menus en tenant compte des besoins des convives et de la nouvelle réglementation tout en respectant les contraintes de la restauration collective

Programme

- Réactualisation des connaissances sur les besoins nutritionnels des 6 à 12 ans et les recommandations en matière de nutrition
- La réglementation et les recommandations du GRCN en restauration scolaire
- La conception des menus en restauration en adéquation avec le GRCN

Modalités pédagogiques

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques et de mise en situation.
La pédagogie prend en compte le savoir-faire des participants et les contraintes du quotidien.

Moyens permettant de suivre l'exécution de l'action et d'en apprécier les résultats

- Feuilles d'émargement
- Exercices

Modalités d'évaluation et de validation

- Questionnaire d'évaluation initial et final
- Questionnaire de satisfaction
- Délivrance d'une attestation de stage à chaque participant

✓ 95% des stagiaires savent élaborer des menus adaptés aux enfants selon la réglementations en restauration scolaire