

REDIGER ET CONCEVOIR SES MENUS EN CONFORMITE AVEC LE GEM/RCN

RESPONSABLE DU STAGE		DURÉE	3 jours
DATES	A déterminer avec le client	LIEU	
ORGANISATION MATÉRIELLE	Théorie en salle, pratique dans les locaux de la structure d'accueil		
PUBLIC	Tous les agents responsables de la rédaction et de la conception des menus en restauration collective		
OBJECTIFS	<p>Appréhender les bases de l'équilibre alimentaire et de la nutrition Elaborer ses menus en conformité avec le Groupement d'étude des marchés restauration collective et nutrition GEM/RCN</p>		
CONTENU	<ul style="list-style-type: none"> • Le contexte de la restauration • Les textes de références, circulaire de 2001, PNNS, GEM/RCN, loi MAP • L'évolution des modes alimentaires • Les familles d'aliments • Les besoins nutritionnels • Le rôle et l'intérêt des familles d'aliments • Les achats et les approvisionnements • Les bases de l'achat public • Les contraintes budgétaires • La connaissance des produits • Savoir définir des critères de qualité • Les produits sous signe officiel de qualité • Le tableau de fréquence de présentation des plats sur 20 repas • Les grammages • L'intérêt du recours à une diététicienne • Rédaction des menus sur une période de 20 repas • Mettre en place des outils de vérification des fréquences • Les allergies alimentaires • conclusion 		
METHODES ET MOYENS	Exposés et apports théoriques / exercices et étude de cas, rédaction des menus, mise en place et mise à disposition des stagiaires d'outils de vérification		

INTERVENANT	POUSSARD Patrick CF2P FORMATION 06.79.07.30.71
--------------------	--