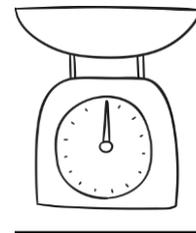


# Établir des menus scolaires conformes à la réglementation



<b>Durée</b> 14 heures (2 jours)	<b>Date</b> En fonction de vos disponibilités
<b>Lieu</b> Au sein de votre établissement ou autre lieu	<b>Prix</b> 1120 € HT /personne 2000 € HT : tarif groupe

## Public concerné

Chefs gérants(tes) en charge de la rédaction de menus pour un site enseignement 1<sup>er</sup> ou 2<sup>nd</sup> degré.

## Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

## Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Rédiger des menus scolaires équilibrés et adaptés aux convives, en tenant compte de la réglementation en vigueur.
- Vérifier la conformité des menus à la réglementation à partir d'outils appropriés.

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Approfondir ses connaissances sur l'équilibre alimentaire.
- Rédiger un menu équilibré selon les règles de l'équilibre.
- Connaître, interpréter et clarifier les recommandations du PNNS et du GEMRCN.
- Connaître la réglementation en vigueur.
- S'approprier des méthodologies nécessaires à l'élaboration de menus équilibrés.
- Elaborer des menus équilibrés, variés en tenant compte des saisons, des convives et conforme à la réglementation.
- Evaluer la conformité des menus rédigés.

## Contenu

- Bases de l'équilibre d'un menu.
- PNNS et GEMRCN.
- Réglementation : décrets et arrêtés.
- Fiches de contrôle de fréquence.
- Notions à prendre en compte lors de l'élaboration des menus.
- Analyse de fiche technique.
- Rédaction de menus.
- Evaluation de menus.

## Méthodes pédagogiques

Alternance méthode expositive, interrogative et active. Échanges de pratique et exercices d'application.

## Intervenant

Diététicienne, ayant une expérience dans le conseil aux établissements en restauration collective.

## Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

## Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

## Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.



**Le Savoir Partagé - RESTORIA**

12 rue Georges Mandel - C.S. 50 955 - 49 009 ANGERS CEDEX 1

Tél : 02.41.25.37.11

N° de déclaration d'activité du centre de formation : 52 49 02387 49