

Programme de formation PLAN MAITRISE NUTRITIONNEL

Objectifs :

- Adapter vos menus tout en respectant la réglementation et les nouvelles orientations nutritionnelles pour la santé de vos convives
- Inscrire la restauration scolaire dans les enjeux de santé publique
- Identifier les principes de bases de la nutrition
- Faire le lien entre les repères de consommation alimentaire définis dans le PNNS et la réglementation nutritionnelle
- Concevoir des menus en appliquant les exigences réglementaires du décret et de l'arrêté du 30/09/2011 relatifs à la qualité de l'offre alimentaire en restauration scolaire
- Réaliser des repas en tenant compte du cadre réglementaire
- Renforcer vos compétences tout en maintenant la performance de votre activité

Public concerné et prérequis :

Responsables en restauration collective, Responsables Qualité, Responsables de production culinaire, Chargés de commande publique.

Prérequis : Aucun

Qualification des intervenants :

Formateur spécialisé en PMN

Moyens pédagogiques et techniques :

Questionnaire initial

Alternance d'exercices, de cas pratiques et de théorie

Fiches pédagogiques stagiaires

Durée :

21 heures.

Programme :

1. Bases de la nutrition - Réglementation nutritionnelle : loi du 27/07/2010, décret et arrêté du 30/09/2011
 - Les recommandations du GEMRCN
 - Le public concerné
 - Les exigences
 - Définitions importantes
 - Composition d'un déjeuner, diner
 - La mise à jour de la réglementation au 01/12/2014 : le règlement INCO
2. Plan alimentaire - Conception des menus à partir du plan alimentaire

- Les grandes familles d'aliments
 - Les nutriments
 - Les matières grasses
 - Le sucre
 - Le sel
 - La ration alimentaire
 - Les 8 conseils pour une bonne hygiène alimentaire
 - Définition du plan alimentaire
 - La fréquence des menus
 - Présentation générale
 - Le GEMRCN comme guide
 - Le PMN (plan maîtrise nutritionnelle)
 - Le PNNS
 - Les allergies
3. Utilisation des fiches produits de l'industrie agro-alimentaire, rédaction des fiches recettes " maison "
- Référence réglementaire des fiches techniques fournisseurs
 - Définition d'une fiche technique
 - Objectifs de la fiche technique
 - Les outils indispensables
 - Les informations obligatoires de la fiche technique
 - Le coût matière et l'impact des exigences nutritionnelles
 - Guide rédactionnel
 - Exemple de fiche recette (matrice)
4. Grammages recommandés par tranche d'âge et exigés sur les produits prêts à l'emploi issus de l'agroalimentaire
- Détail des grammages sur la base du GEMRCN
 - Les différentes tranches d'âge
 - Les poids bruts et les poids nets dans l'assiette
 - Le taux de rendement
 - Les produits prêts à l'emploi
5. Sites internet utiles
- Sites internet
 - Documentation

Modalités d'évaluation des acquis :

QCM de fin de formation

Sanction visée :

Attestation de formation

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Formation en Présentiel : Papier + Crayon
Formation en Visio : Ordinateur + internet

Délais moyens pour accéder à la formation :

Session de formation dispensée 2 fois par an - sous condition de 6 stagiaires minimum

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :

Nous choisissons des salles de formation PMR, accessibles par les transports en commun et à proximité de lieux de restauration. BR2 Consulting est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de Handicap.

Contactez-nous afin d'étudier les possibilités de compensation disponibles

Lieu

Salle de formation Locaux BR2
Sur site
En distanciel – Visioconférence

Modalités de financement

Que vous soyez salarié, demandeur d'emploi ou chef d'entreprise, des solutions existent pour financer vos formations (CPF, aide individuelle à la formation)

Tarif stagiaire en inter-entreprises:

1 050,00 €