

L'équilibre alimentaire des menus

Connaitre les besoins nutritionnels de ses convives et savoir les transformer en menus bons et réalistes

Durée conseillée : 1 journée (7h)

Structures concernées :

Toutes les restaurations collectives : milieu médico-social, scolaire, professionnel...

Prérequis :

Aucun

Au programme...

- ↳ Pourquoi mange-t-on ? Introduction de la notion de BIEN MANGER
- ↳ L'équilibre alimentaire et les groupes
- ↳ Les besoins de vos convives ? Fréquence, quantité, habitudes, éviter le gâchis...
- ↳ Méthodes et outils pour réaliser/analyser vos menus

 **PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE** 

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

La place de la « cantine » dans l'éducation alimentaire

Aller au-delà de son rôle de « restaurateur », réflexion sur ce que l'équipe de cuisine peut apporter aux convives

Durée conseillée : 1-2 jours (7 à 14h)

Structures concernées :

Restauration scolaire, professionnelle, sociale

Prérequis :

AUCUN

Au programme...

- ↳ Pourquoi mange-t-on ? Introduction de la notion de BIEN MANGER
- ↳ L'équilibre alimentaire et les groupes
- ↳ La découverte organoleptique et la culture alimentaire au service de la santé
- ↳ Qu'est-ce que l'éducation alimentaire ? Que peuvent attendre vos convives ?
- ↳ Que pouvez-vous leur apporter ?

 **PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE** 

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

Application du décret du 30 septembre 2011

**Comprendre ce que demande la loi et savoir l'appliquer
simplement**

Durée conseillée : 1 à 2 jours (7 à 14h)

Structures concernées :

UNIQUEMENT pour la restauration scolaire

Prérequis :

AUCUN

Au programme...

- ↳ Explication du décret : pourquoi ? que dit-il ?
- ↳ L'équilibre alimentaire chez les enfants/ados
- ↳ Outils pratiques à appliquer

 **PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE** 

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

Des menus aux régimes spécifiques

Savoir adapter le menu ordinaire en menu « régime »

Durée conseillée : 1 à 2 jours (7 à 14h)

Structures concernées :

Restauration médicale/médico-sociales sans service diététique

Prérequis :

Connaissance sur l'équilibre alimentaire des convives

OU avoir réalisé la formation « l'équilibre alimentaire des menus »

Au programme...

- ↳ Rappel des besoins de vos convives
- ↳ Explications des spécificités de chaque régime et de leur application
 - Diabétique
 - Contrôlé en graisse
 - Hyposodé
 - Sans fibre
 - Sans résidu
 - Enrichis
 - ...

PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

Julie LOUCHEUR, diététicienne et formatrice

Organisme de formation n° = 32 59 09205 59,
auprès du préfet des hauts de France

N° SIRET : 508 878 790 00023

13C, résidence de Bretagne (rue J Jaures)
59115 LEERS

Tél : 06 75 15 48 41

Mail : loucheurjulie@gmail.com

Site : www.julieloucheur-dieteticienne.fr