

CENTRE

Axe 5 : Services logistiques

Module n°6 : MOD6- Les principes de l'équilibre alimentaire

Contexte

Les besoins peuvent être différents d'une structure à une autre, suivant les pathologies accueillies, aussi l'ANFH Centre-Val de Loire souhaite proposer des modules distincts et courts sur différentes thématiques

Objectifs

Cette formation apporte au personnel de cuisine les connaissances nécessaires à l'élaboration de menus équilibrés et adaptés aux consommateurs dans le respect des orientations nationales.

Elle permettra aux agents de :

- Acquérir les connaissances sur l'équilibre alimentaire,
- S'approprier des méthodologies nécessaires à l'établissement de menus équilibrés,
- Elaborer des menus équilibrés en restauration collective.

Renseignements complémentaires

Financement : plan ets

Programme

Les besoins alimentaires

- Les principaux nutriments : glucides, lipides, protides, sels minéraux, vitamines)
- Les besoins alimentaires par type de profil
- Les erreurs à ne pas commettre
- Les Apports Journalier Recommandé (AJR)
- Le calcul des apports - les calories

Les préconisations

- Le Plan National Nutrition Santé (PNNS2)
- Le guide du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEM RCN)

Le code couleur

- L'identification et l'équilibre des menus suivant le code couleur

La construction d'un plan de menus

- L'élaboration d'un menu équilibré pour les personnes âgées
- La mise en place d'un plan de menus

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice

2025

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par

AFPA - Fin de marché 04/07/2025

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences