Améliorer la qualité nutritionnelle des repas tout en intégrant le bio, le local et le saisonnier selon le GEMRCN

PUBLIC	Gestionnaires, Cuisiniers
OBJECTIF GENERAL	Améliorer la qualité nutritionnelle des repas
OBJECTIFS	Réviser les notions d'équilibre alimentaire Rappeler le processus des allergies alimentaires (règlement INCO) Explorer le GEMRCN et analyser le plan alimentaire du guide de l'équilibre alimentaire, la loi EGALIM et de la loi CLIMAT Elaborer des menus de repas végétariens Le bio, le local, les labels, les saisons Mettre des stratégies pour amener les enfants et les adolescents à goûter les nouveaux plats
METHODES	☞Utilisation du professionnalisme de chacun ☞Méthodes d'animation actives ☞Echanges
SANCTION	Attestation de formation
DURÉE	1 journée
FORMATEUR	Sylvie MARTY, Diététicienne nutritionniste



PROGRAMME DETAILLE de la FORMATION
A titre indicatif

9h00-12h30/13h30-17h00

MATIN	
9h00-9h30	Accueil et présentation Attentes
9h30-10h00	Le point sur les problématiques actuelles
10h00-10h45	Point sur le végétarisme, les régimes « sans », les allergies alimentaires, les intolérances alimentaires
10h45- 11h00	Pause
11h00 – 12h30	Le GEMRCN et les bases de l'équilibre alimentaire (focus sur les protéines végétales et animales)
APRES MIDI	
13h30 – 14h30	C'est quoi la qualité nutritionnelle ? le bio, le saisonnier, le local, le repas végétarien
14h30 – 15h45	Du plan alimentaire aux menus selon la loi EGALIM et CLIMAT
15h45 – 16h00	Pause
16h00 – 16h30	Communiquer sur les nouveaux menus, les nouvelles recettes
16h30 – 17h00	Bilan, Synthèse