

# APPROCHE DIÉTÉTIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE OU TRADITIONNELLE



## Objectifs

Concilier les impératifs nutritionnels, gastronomiques et sanitaires des préparations alimentaires.

## Contenus

Notion de Droit de l'alimentation : – Le rôle consultatif des organismes internationaux – Le droit communautaire – Le droit français : les organismes consultatifs, les lois et règlements et leur hiérarchie  
Alimentation rationnelle des différentes catégories d'individus en fonction de l'âge, de l'état physiologique, du mode de vie : – Établissement des rations alimentaires équilibrées et adaptées à des conditions évolutives ou différentes – Vérification de l'équilibre d'une ration – Utilisation des équivalences alimentaires – Organisation de l'alimentation familiale ou collective, pour une durée déterminée – Évolution des modes alimentaires et leurs conséquences  
Techniques culinaires dites diététiques : avantages et inconvénients des différents modes de cuisson (sur plateau technique) : – A la vapeur – En papillote – A l'eau – Basse température

## Pré-requis

Maîtriser les fondamentaux de la cuisine

## Modalités et délais d'accès à la formation

Admission après entretien et positionnement Délais d'accès à la formation : Nous consulter

## Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures en centre : Entre 21 et 35h
- Nombre d'heures au total : Entre 21 et 35h

## Dates

Du 04/01/2021 au 30/12/2021 à

## Méthodes pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier.

## Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation

## Validation

Attestation de compétences

## Modalité de financement

- Financement individuel
- Plan de développement des compétences
- PRO-A

## Tarif

à partir de 15 € de l'heure stagiaire

Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

## Résultat(s)

Taux de satisfaction stagiaire GRETA: 90 %

### Formation réalisée par

GRETA Bassin Dore-Allier (Vichy, Cusset, Thiers)  
Boulevard du 8 Mai 1945  
03300 - Cusset

### Site de formation

Lycée polyvalent Valéry Larbaud  
boulevard Gabriel Péronnet  
03300 - Cusset

### Contact

Christophe BERNIGAUD  
04 70 97 78 58  
contact@greta-doreallier.fr



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

RÉSEAU  
**greta**  
AUVERGNE