

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

Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi, Public spécifique

Dates

Du 07/01/2019 au 24/07/2020 à Le Puy en Velay

Du 07/01/2019 au 24/07/2020 à Yssingaux

Méthodes pédagogiques

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

Validation

Attestation de compétences

Formation réalisée par

Greta du Velay (Puy-en-Velay, Monistrol-sur-Loire, Yssingaux)

2/4 Avenue du Docteur Durand
43000 - Le Puy en Velay

Site de formation

Greta du Velay
27 boulevard Président Bertrand
43000 - Le Puy en Velay

Contact

Céline GIBERT
04 71 09 80 20
greta@velay.greta.fr