

# 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

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

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

## Dates

Aucune session enregistrée à ce jour.

## 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

Prix maximum : 15€/heure.

Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

## Résultat(s)

Taux de satisfaction secteur hôtellerie restauration 100%

Formation réalisée par  
GRETA Auvergne

Site de formation  
Lycée Jean Monnet  
39 place Jules Ferry  
03400 - Yzeure

Contact  
Véronique GROULIER  
04 70 46 99 00  
greta-auvergne.agence03@ac-clermont.fr

  
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

RÉSEAU  
**greta**  
AUVERGNE