

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

Validation

Attestation de compétences