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



