



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

GEMRCN : Comment construire un menu adapté ?

OBJECTIFS

- Connaître les objectifs nutritionnels pour chaque catégorie de convives.
- Connaître les fréquences de service.
- Savoir réaliser un plan alimentaire et les menus correspondants.

PUBLIC CONCERNÉ

Personnels de cuisine

NOMBRE DE STAGIAIRES

12 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposé théorique
- Exercices pratiques
- Évaluation des acquis

TARIF

Coût de la formation :

180 € HT/pers. soit 216 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur (selon justificatifs)

DURÉE
3 heures

CONTENU DU STAGE

• Introduction

- Qu'est ce que le GEMRCN ?
- Un peu d'histoire...
- Le GEMRCN : obligatoire ou préconisé ?
- Quel est son but ?
- Ses objectifs nutritionnels en fonction des différentes populations

• Les fréquences du GEMRCN

• Élaboration du plan alimentaire

• Élaboration des menus

• Conclusion

Pour plus d'informations contactez-nous

Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113

71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

www.sud-est-restauration.com



Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71