



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Les régimes alimentaires

OBJECTIFS

- Maîtriser les principaux régimes alimentaires et répondre de façon rapide aux besoins alimentaires des résidents.

PUBLIC CONCERNÉ

Chef gérant
 Chef de cuisine
 Cuisiner
 Employé de restauration

NOMBRE DE STAGIAIRES

10 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exercices pratiques
- Évaluation de la formation

TARIF

Audit préalable de 1h :
 100 € HT soit 120 € TTC
 Coût de la formation :
 240 € HT/pers. soit 288 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur
 (selon justificatifs)

DURÉE
 4 heures

CONTENU DU STAGE

- **Les familles de régimes**
 - Les régimes de restriction
 - Les régimes de suppléments
 - Les régimes digestifs
 - Les régimes particuliers
- **Les rôles du médecin, infirmière et diététicienne**
- **Les aliments interdits**
- **Les aliments recommandés**
- **La décoration**
- **Les recettes et techniques de cuisson**

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

