



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% Non évaluée

Version
01/01/2023

GEMRCN : Comment construire un menu adapté ?

Objectifs :

À l'issu de cette formation, les participants seront capables de :

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

Prérequis :

Aucun

Public concerné

- Personnels de cuisine

Lieu et nombres de stagiaires

- Intra entreprise/présentiel
- 12 maxi

Renseignements pratiques et modalités d'accès

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoie du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation.
- Tarif :

198 €/ht/pers soit 238 € TTC/pers

Frais de déplacement du formateur (Variable suivant km)

Méthodes pédagogiques

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants.
- Exercice en groupe, création des menus.
- Apport théorique et technique selon les besoins de la structure.

Evaluation des connaissances et de la formation

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.

DUREE

3 heures



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Contenu de la formation

L'hygiène et la sécurité :

- 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

Elaboration du plan alimentaire

Elaboration des menus

Conclusion

Accessibilité

En cas de situation de handicap contactez nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Sud Est Restauration/SERFORM
 ZA LAVY 01570 Manziat
 Tél : 03 85 57 49 Mail : ser@s-e-r.net
 www.sud-est-restauration.com
 NDA : 84 01 02479 01
 Création : 13/12/2021
 Mise à jour : 27/07/2023

