



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% Non évaluée

Version
01/01/2023

Initiation à la diététique

Objectifs :

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

- Connaître les différents nutriments qui composent notre alimentation
- Connaître les repères de consommation du PNNS : la pyramide alimentaire
- Appliquer l'équilibre alimentaire au quotidien

Prérequis :

Aucun

Public concerné

- Aide-soignante
- Maîtresse de maison
- Agent de service
- Personnels de cuisine

Lieu et nombres de stagiaires

- Intra entreprise/présentiel
- 15 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 :

Formation :

132 € ht/pers soit 158 € 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.
- 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

2 heures



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Contenu de la formation

Apprendre différence entre diététique et nutrition

Apprendre l'équilibre alimentaire :

- Pyramide alimentaire
- La répartition journalière
- La balance énergétique

Reconnaitre les différents nutriments :

- Protéines
- Lipides
- Glucides

Les fibres alimentaires

Les vitamines et minéraux

Alimentation particulière

Accessibilité

En cas de situation de handicap contacté 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 : 25/09/2023



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

