



PROGRAMME DE FORMATION

« CONCEPTION DES MENUS ET G.E.M.R.C.N »

Intitulé de l'action	CONCEPTION DES MENUS ET G.E.M.R.C.N
Public concerné, prérequis, nombre	<p>Public : Salariés exerçant dans le domaine de la restauration collective Prérequis : Être salarié et travailler dans le domaine de la restauration collective Nombre : 12 participants maximum.</p> <p>Accessibilité handicap : l'établissement est accessible pour les personnes à mobilité réduite. Contacter le référent handicap pour tout autre aménagement spécifique selon la nature du handicap :</p> <ul style="list-style-type: none"> • CABELGUEN Gaël • DIOT Stéphanie
Catégorie d'action (Au sens de l'article L6313-1 du code du travail)	<p>Actions de formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Action d'adaptation au poste de travail / maintien dans l'emploi. - Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances.
Présentation générale (Problématique, intérêt)	Equilibre alimentaire en intégrant les recommandations du GEMRCN
Finalités	Acquérir une formation l'équilibre alimentaire en intégrant les recommandations du GEMRCN et la loi EGALIM
Objectifs, Contenu et Méthodes	<p>❖ <u>OBJECTIFS DE LA FORMATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Être capable de mettre en place un plan alimentaire - Elaborer des menus équilibrés <p>❖ <u>CONTENU DE LA FORMATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Echanges et analyse de la pratique, mutualisation des menus sur une semaine type (à partir de l'existant des structures présentes) - Rappel sur l'équilibre alimentaire et les groupes d'aliments - Conception d'un menu équilibré - Les fondamentaux des recommandations du GEMRCN - Analyse des menus ou plan alimentaire, des établissements présents, en lien avec la réglementation et la loi EGALIM - Pistes et définition d'un plan d'amélioration à mettre en place <p>❖ <u>METHODES PEDAGOGIQUES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Formation en présentielle - Méthode explicative - Méthode active

JAL-C1-IIv2-11122020

	<ul style="list-style-type: none"> - Méthode démonstrative - Face à face pédagogique avec interaction, échange et analyse de la pratique - Apports théoriques, partage d'expérience - Support documentaire papier - Projection audiovisuelle, diaporama - Mise en situation professionnelle des apports théoriques
Compétences / Capacités professionnelles visées	<p>Les compétences professionnelles visées sont en relation avec le secteur de la restauration collective.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Techniques - Relationnelles - Organisationnelles - Managériale
Durée & Dates 	<p>7 heures Date à définir</p>
Lieu	<p>Sur site</p>
Coût 	<p>Tarif intra : 1080 €/ jour (tarif 2019) pour le groupe Frais de transport et restauration du formateur à votre charge</p>
Responsable de l'action	<p>Maud DOUILLARD – Directrice</p>
Formateurs, Animateurs et intervenants	<p>Formateur rattaché à un organisme de formation habilité pour la formation continue de restauration collective.</p>
Suivi de l'action	<p>Feuille émargement stagiaire par demi-journée de formation</p>
Evaluation des acquis	<p>Evaluation de degré d'acquisition des compétences Des évaluations sont effectuées durant toute la formation par le biais de mise en situation pratique, de tests oraux et de test écrits A l'issue de cette formation, une attestation de formation sera remise au candidat qui a participé à l'ensemble de la formation ainsi qu'à son employeur</p>
Evaluation de l'action	<p>Un bilan sera réalisé à l'issue de la formation (tour de table) Evaluation de la prestation en fin de formation (bilan écrit individuel) Bilan de fin de formation écrit par le formateur</p>