

## **FORMATION NUTRITION** **RESTAURATION SCOLAIRE**

**OBJECTIFS :**

- Acquérir les bases de l'équilibre alimentaire pour réaliser des plans alimentaires ou des menus adaptés aux besoins des convives.

**METHODE :**

- Après identification de la demande cette formation d'adapte au type de convives de l'établissement et à leurs caractéristiques particulières.

**DUREE :**

- 1 à 2 jours
- Séances par ½ journées consécutives ou non.

**MOYENS :**

- Dossier – Transparents.
- Un document est remis à chaque participant comme support de formation.
- Attestation de fin de stage + liste du personnel participant.
- Rapport d'évaluation de la formation

**INTERVENANTE :**

Virginie MOCORREA – Diététicienne Qualificienne  
Organisme de formation n° 72 33 05 519 30

### **PROGRAMME DE FORMATION**

Le programme pourra aborder tout ou partie des thèmes suivants en fonction de la demande et de la durée de formation, les thèmes sont illustrés par des exemple et exercices pratiques :

- Objectifs de la restauration scolaire :
  - o Besoins alimentaires de l'enfant
  - o Les nutriments
  - o Prévention santé par l'alimentation
  - o Les rythmes alimentaires
- Le goût et l'enfant :
  - o Mise en place des conditions alimentaires
  - o Goûts et dégoûts : innés, acquis
  - o Néophobie alimentaire
- Le temps du repas :
  - o Importance de l'environnement
  - o Rôle social du restaurant scolaire
  - o Place et rôle du personnel d'encadrement