

# RECOMMANDATION NUTRITIONNELLE ET APPLICATION DU GEMRCN

## CONTEXTE

« Du fait du constat alarmant de la montée du surpoids et de l'obésité en France, c'est dans le cadre du Plan National Nutrition Santé (PNNS), qu'est né le GEMRCN. En 2016, la restauration collective représente 3 milliards de repas par jour. Ainsi, elle est complètement impliquée dans la lutte contre la « mal-bouffe » lancée par les pouvoirs publics. Le GEMRCN règlemente à la fois la quantité et la qualité des produits servis par les collectivités. »

## COMPETENCES DEVELOPPEES

- Connaître l'équilibre alimentaire
- Savoir appliquer le GEMRCN et élaborer des menus équilibrés

## CONTENU

Constat

Qu'est-ce que le PNNS et le GEMRCN ?

Les grands principes de la diététique

La structure d'un repas équilibré

Les objectifs nutritionnels généraux

Les besoins spécifiques des convives

La gestion des quantités

La maîtrise de la qualité des plats

Les recommandations pour l'élaboration de menus équilibrés

## METHODES ET SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Apports théoriques et échanges avec les participants

Méthodes interactives avec les participants afin de prendre en compte leurs

expériences professionnels

Travaux dirigés et exercices pratiques

Livret de formation transmis

## MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Une salle adaptée à la formation

Un PC et un vidéoprojecteur

Matériel pédagogique

## MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS ET DE LA SATISFACTION

Deux questionnaires un pré et un post session sont proposés permettant l'évaluation préalable des connaissances et l'évaluation des acquis en fin de formation, et un quizz intermédiaire pour l'évaluation en cours.

Un questionnaire d'évaluation à chaud de la satisfaction sera rempli par

chaque stagiaire suivi d'une évaluation globale sous forme de tour de table.

Une évaluation « à froid » sous forme de questionnaire sera envoyée un mois après la formation aux stagiaires et aux commanditaires.

Bilan et comptes rendus envoyés aux commanditaires de la formation.

Pour tout renseignement ou inscription, merci de nous contacter :

04 78 72 16 66 / [cnacci@carrel.fr](mailto:cnacci@carrel.fr) / [www.carrel.fr](http://www.carrel.fr)

N° de SIRET : 424 660 314 00024 Code APE : 8559A

Enregistré auprès du Préfet de la région ARA sous le N° 82 69 06 463 69. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

## FINALITES :

- Connaître les principes de l'équilibre alimentaire
- Connaître les règles du GEMRCN
- Savoir appliquer ces règles au sein d'une structure
- Respecter les besoins spécifiques des convives
- Créer des menus équilibrés

## OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Connaitre la recommandation nutrition, c'est-à-dire les préconisations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) en lien avec le Plan National Nutrition Santé (PNNS)

Améliorer la qualité nutritionnelle des repas

## PUBLIC CONCERNE :

Professionnels de la restauration collective, de l'éducation et du social et de la santé concernés par la gestion de la restauration.

## PRE-REQUIS :

Savoir lire et écrire

**DATE :** Lundi 22 mars 2021

**DUREE :** 1 jour (07 heures)

## HORAIRES :

09h00 à 12h30 / 13h30 à 17h00

**LIEU :** CARREL

119 rue Boileau - 69006 LYON

**COUT :** 190€

Organisme non soumis à la TVA

**INTERVENANTE :** Julie CORTIAL

Diététicienne- Nutritionniste en libéral

Formatrice en école d'aides-soignantes et écoles d'infirmières

Formatrice conseil en restauration collective

**DELAIS D'ACCES :** sous 48h avant l'ouverture effective de la formation

**ACCESSIBILITE H+**

Accessibilité des locaux garantie, avec un accompagnement pédagogique organisé autour d'un entretien diagnostic et d'un bilan d'étape en fonction des situations.

CONTACT : Florence Petit [fpetit@carrel.fr](mailto:fpetit@carrel.fr)

Livret d'accueil [ici](#)

**CETTE FORMATION EST REALISABLE EN INTRA-ENTREPRISE**