

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 professionnelles
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 / 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.

FINALITE :

- 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 20 mars 2023

DUREE : 1 jour (07 heures)

HORAIRES :

09h00 à 12h30 / 13h30 à 17h00

LIEU : CARREL

119 rue Boileau - 69006 LYON

CONTROLE DE L'ASSIDUITE : Feuilles d'émargement pour chaque demi-journée et attestation de présence à l'issue de la formation

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

Livret d'accueil [ici](#)

CETTE FORMATION EST REALISABLE EN INTRA-ENTREPRISE