



PREPARER un PLAN ALIMENTAIRE

Depuis 2013, il est obligatoire de proposer des repas équilibrés adaptés au type de collectivité, y compris en crèche parentale. Dans cet objectif, il est nécessaire d'appliquer des règles de qualité, de fréquence et de portions qui sont prévues dans les recommandations nutritionnelles du Groupe restauration collective et nutrition. L'équilibre des repas servis en crèche sont susceptibles d'être contrôlés par les services de contrôles sanitaires au même titre que l'application des bonnes pratiques d'hygiène et du plan de maîtrise sanitaire.

PRÉ REQUIS : Aucun. Formation ouverte aux parents

OBJECTIFS et COMPÉTENCES VISÉS :

- Être capable de réaliser un plan alimentaire sur 4 semaines conformément à la réglementation en matière de nutrition
- Concevoir des menus élaborés sur la base du plan alimentaire

CONTENUS :

- Les familles d'aliments à intégrer aux menus des tout-petits en fonction du stade de diversification
- Les obligations et objectifs définis par le G-RCN (Groupe restauration collective et nutrition) et s'en approprier les outils : les tableaux de fréquence et de grammage
- Catégorisation des plats à intégrer dans les menus selon le G-RCN
- La structure d'un menu équilibré en crèche
- Concevoir un plan alimentaire sur 1 mois selon le tableau de fréquence du G-RCN
- Utiliser le plan alimentaire pour concevoir un mois de menus équilibrés par tranche d'âge

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Apports théoriques
- Echanges d'expériences
- Travail de groupe sur les plans alimentaires et les menus sur un mois.

MODALITES D'EVALUATION : questionnaire

FORMATRICE : Katia TARDIEU, Diététicienne-nutritionniste

Un jour

Public :
Cuisiniers/ères et
Responsables Techniques

9h30-12h30 / 14h-17h
(6h)

Lieu : Aceppeprif

Coût :

360 € adhérents Aceppe
414 € non adhérents