



L'équilibre alimentaire en restauration commerciale

Face à des consommateurs qui ont besoin d'être rassurés quant à la qualité de leur alimentation, les restaurateurs envisagent de plus en plus d'intégrer la notion d'équilibre à leurs menus.

Cette formation permettra aux non-initiés d'acquérir les connaissances de base en nutrition, réglementation et formulation nutritionnelle, dans l'optique de développer des plats en phase avec les attentes des consommateurs et les nouveaux enjeux de santé publique énoncés par le PNNS.

Cette formation est enrichie d'un chapitre sur la communication qui vous donnera des pistes pour valoriser votre engagement dans la qualité nutritionnelle de votre offre.

Public concerné

Chefs cuisiniers
Restaurateurs indépendants,
Service Marketing et R&D des
groupes de restauration

Durée

2 jours (14h)
9h-17h

Lieu

Dans votre entreprise (intra)
ou dans une salle (inter)

Prix

1250€/groupe (intra)
400€/personne (inter)

Site Internet

www.hydietconseil.com

Participants

maximum 12

Code : FEARC

Contact

stephanie.jouveg@gmail.com
06 81 62 12 90

Devis gratuit

Contexte

Attention portée par le consommateur sur la qualité nutritionnelle des repas consommés hors foyer.

Objectifs

- Acquérir des connaissances de base sur l'équilibre alimentaire
- Connaître les enjeux de santé publique
- Identifier les attentes des clients en terme de qualité nutritionnelle
- Appliquer les principes de l'équilibre alimentaire à l'élaboration de plats et de menus équilibrés
- Valoriser sa politique nutritionnelle par une communication efficace

Contenu

- 1. Les principes de base de l'équilibre alimentaire**
 - La notion d'équilibre
 - Les nutriments énergétiques, vitamines et minéraux
 - Les besoins nutritionnels de la population (ANC/AJR)
- 2. Les problématiques de santé publique liées à l'alimentation**
 - Obésité, diabète et maladies cardiovasculaires
 - Allergies et intolérances alimentaires
 - Le Plan National Nutrition Santé
- 3. Les attentes des clients en terme de qualité**
 - Matières premières
 - Mode de cuisson
 - Naturalité/Bio
- 4. L'élaboration de menus équilibrés dans votre restaurant**
 - Outils nécessaires à l'élaboration de plats équilibrés
 - Mise en valeur de votre politique nutritionnelle

Méthode pédagogique

Pédagogie participative alternant exposés et mise en situation.
Utilisation de vidéoprojecteur pour illustrer les exposés.
Support pédagogique remis au participant.

