

PROGRAMME DE FORMATION PROFESIONNELLE CONTINUE CREATIVITE ET EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Stage Intra Entreprise

Public :

Economes, Chefs de cuisine, Cuisiniers, Commis de cuisine, Aides de cuisine

Objectifs :

Améliorer la qualité globale des prestations culinaires par l'apport de nouveaux produits respectant les principes élémentaires d'Equilibre Alimentaire

Le mode opératoire particulier de cette formation permet une assimilation très importante, en effet, l'équipe, assistée par le Formateur, conçoit, organise et réalise un repas d'animation lors de la deuxième journée de formation.

Contenu :

- ↳ Les fonctions du repas
 - Envers les convives
 - Envers les équipes

 - ↳ La nutrition et l'équilibre alimentaire
 - Les besoins nutritionnels des différentes classes d'âge
 - Comment réaliser des repas équilibrés

 - ↳ L'appétence
 - Les cinq sens
 - La mise en valeur

 - ↳ La conception des menus
 - Tenir compte des contraintes
 - Saisonnalité
 - Régimes et non-goût
 - Moyens humains et Matériels
 - Intégrer des nouveaux produits
 - Où les trouver ?
 - Savoir les utiliser
 - ↳ Les animations
 - Concevoir un plan d'animation alimentaire
- Réaliser une animation autour du repas