



L'ALIMENTATION VÉGÉTALE.



PROFIL

Maîtresse de maison



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Comprendre les enjeux sur la santé & les bénéfices nutritionnels
- Mesurer l'impact écologique
- Identifier les groupes d'aliments & leurs apports nutritionnels
- Maîtriser les notions de biodisponibilité & les bénéfices nutritionnels
- Proposer des menus équilibrés
- Développer sa créativité dans l'élaboration de repas savoureux & attrayants à base de végétaux

CONTENU

Impact écologique de la modification des modes alimentaires

- État des lieux
- Problématiques

Connaissance des groupes d'aliments végétaux :

- Classement
- Composition nutritionnelle
- Principes d'équilibre nutritionnels & associations
- Notions de micro nutrition
- Influence des technologies culinaires & modes alimentaires

Les pratiques créatives :

- L'offre & les circuits d'achats
- Les menus équilibrés
- Les plats
- Les condiments
- Communication & liens pluridisciplinaires

MÉTHODE

- Identification des besoins de formation
- Apports théoriques & perfectionnement des connaissances à partir du partage des pratiques & d'expériences
- Analyse des pratiques professionnelles à partir de situations professionnelles apportées par les stagiaires
- Pratiques appliquées au public concerné (6 heures)
- Dégustation (2 heures)
- Évaluation de l'impact de la formation (plan d'action)
- Apports documentation technique & recettes

POINTS FORTS

- Menus & recettes



INTERVENANT

Diététicienne-nutritionniste



2 JOURS

26-27 janvier 2019,
2-3 juillet 2019 &
Intra-établissement



620,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

