



Comprendre et mettre en œuvre le GEMRCN

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation permet de :

- ☞ **Connaître les recommandations du GEMRCN** permettant de constituer des menus conformes aux obligations réglementaires applicables.

➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

☞ Introduction

- Rappel sur les objectifs du PNNS

☞ Rappels sur les principes de l'équilibre alimentaire :

- Les familles d'aliments, leurs qualités nutritionnelles et les fréquences recommandées
- Les besoins nutritionnels spécifiques selon les catégories de population

☞ L'élaboration des menus :

- Règles générales : structure en 4 ou 5 composantes, variété sur la journée et la semaine, utilisation des matières grasses
- Le plan alimentaire : exemples

☞ Le GEMRCN :

- Définition
- Objectifs généraux du GEMRCN et objectifs spécifiques selon le type de population

☞ Des outils adaptés pour élaborer les menus selon le GEMRCN :

- Tableaux de grammage actualisé
- Fréquences de service
- Cas du menu unique

☞ Le contrôle des menus :

- Grille de fréquences : se repérer dans les différents critères et fiches techniques

- ☞ Exercices de mise en pratique : exercices d'analyse de vos menus, mise en évidence des points forts et points faibles, propositions de rectifications, exercice d'élaboration de menus à partir du plan alimentaire

Dessert : → Tarte aux pommes

3/4 OK BIO 1

Déjeuner

Contrôle des fréquences

	Fréquences recommandées	Fréquences constatées
	8 maxi	1
jus de 40% de	10 mini	10

Ref : DIE-02 vC

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)

Apports théoriques et échanges

Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation

Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)

Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée

Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement

Attestation de fin de formation nominative

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Isabelle BEDEX, Diététicienne

PERSONNEL CONCERNE

Responsables de service, Chefs de cuisine, Economes

EFFECTIF DU GROUPE

Groupe de 8 à 12 stagiaires*

* Possibilité de dérogation

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 jours (14 heures)

LIEU et DATE

A déterminer

COÛT Nous consulter



Datadock

