



Comprendre et mettre en œuvre le GEMRCN

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation les participants **seront capables** de :

- **Connaître** les recommandations du GEMRCN permettant de constituer des menus conformes aux obligations réglementations 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

Quiz final d'évaluation des compétences

Dessert : → Tarte aux pommes

3/4 OK BIO 1

Déjeuner

Contrôle des fréquences

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



100%
des participants
recommandent cette
formation

Ref : DIE P 02 vA

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)
Apports théoriques, exercices 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 (Quiz)
Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée
Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement
Un certificat de réalisation est délivré en fin de formation

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur (trice) spécialisée (e) en Hygiène Alimentaire selon disponibilité

PERSONNEL CONCERNE

Gestionnaires, Responsables de production

EFFECTIF DU GROUPE

Groupe de 8 à 12 stagiaires*
* Possibilité de dérogation

PRE-REQUIS : Aucun

DUREE

De 2 à 3 jours suivant activité de l'établissement

LIEU et DATE

A déterminer – Voir convention et devis (15 jours minimum avant la date de formation)

COÛT :

Voir devis, à retourner signé pour valider l'inscription