



## Les menus végétariens



\*En cours d'évaluation

### ➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

- **Connaitre** les besoins protidiques et les recommandations nutritionnelles pour les enfants et adolescents
- **Appliquer** les dispositions de la loi Egalim concernant les menus végétariens
- **Être en mesure de mettre en place** des menus végétariens équilibrés au sein d'un plan alimentaire
- **Mettre en œuvre** des solutions d'acceptation des menus végétariens



Ref : DIE P12 vA

### ➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

#### Rappel des besoins nutritionnels des enfants et adolescents

- Les aliments et nutriments
- Zoom sur les protéines
- Les sources de protéines
- Les besoins en protéines des enfants et adolescents
- Les recommandations du PNNS pour les enfants et les adolescents

#### Le végétarisme

- Végétarisme et apports nutritionnels
- Fréquence recommandée de plats végétariens pour les enfants

#### La réglementation et les recommandations relatives à l'élaboration des menus

- Le GEMRCN, recommandations de 2015
- Le décret de septembre 2011
- Les politiques publiques et le végétarisme en restauration scolaire :
  - Loi EGALIM
  - Mise à jour 2019 du GEMRCN concernant les plats protidiques

#### Les menus végétariens en pratique

- Insérer les menus végétariens dans le plan alimentaire
- Composer des menus végétariens équilibrés

#### Favoriser l'acceptation des menus végétariens

#### Quiz final d'évaluation des compétences

### 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 (Quizz)  
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 Diététique et Nutrition selon disponibilité

### PERSONNEL CONCERNE

Chef d'établissement, Econome, Cuisinier, Responsable de restauration

### EFFECTIF DU GROUPE

Groupe de 8 à 12 stagiaires\*  
\* Possibilité de dérogation

### PRE-REQUIS

Aucun

### DUREE

1 jour (7 heures)

### 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