

## ADAPTATION DES REPAS SERVIS AUX DIFFERENTS REGIMES

---

Code de référence : ME030\_06

**FILIERE(S)** : Hôtellerie Restauration / Etablissements scolaires

**NIVEAU** : Sans niveau spécifique

**VALIDATION** : Attestation de formation

**CPF** : Non Eligible

### Objectifs

- Reconnaissance des différents besoins nutritionnels du public et adaptation des menus servis
- Elaborer des repas équilibrés
- Respecter et appliquer l'hygiène en collectivité.

### Programme

#### Programme

##### Le plan alimentaire et la diététique

- Equilibre alimentaire des menus
- Identification des différentes pathologies présentes dans la structure nécessitant une prise en charge diététique spécifique
- Identification des différents régimes : pathologies associées, conséquences physiologiques et adaptations quantitatives et qualitatives nécessaires
- Cuisiner les produits sans apport, ni excès de matières grasses
- Corriger l'absence ou la diminution de sel par l'utilisation d'herbes et d'épices de base en cuisine
- Mieux connaître les produits pour adapter les recettes aux exigences des différents régimes tout en préservant une cuisine équilibrée avec les mesures d'hygiène qui s'imposent en restauration collective.
- Appréhension du terme de diététique pour mieux l'adapter en restauration
- Régime : sans sel, diabétique et sans cholestérol / pauvre fibres, sans résidus/ mixé ...
- Le plan alimentaire
- La conception de menus en fonction des nouvelles directives (Programme National Nutrition Santé) et des recommandations du GEMRCN
- Réalisation de fiches techniques de fabrication
- Réalisation des repas adaptés
- Exemples de préparations culinaires aux choix des participants.
- Entrées froides chaudes, plats principaux et desserts...

#### Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques d'informations (Supports papier et/ou vidéo projetés...)
- Alternance de temps de travail en sous-groupes ou en groupe entier
- Analyse d'expériences vécues par les stagiaires
- Mise en situations

#### Evaluation

## ADAPTATION DES REPAS SERVIS AUX DIFFERENTS REGIMES

---

- Evaluation à l'issue de chaque séance de formation
- Auto-évaluation
- Questionnaire de satisfaction.

### Modalités

### Public

- Cuisiniers, personnels de cuisine (tenue de travail indispensable).
- Auxiliaires de vie.

### Condition d'admission

Sur inscription

### Financement

Financement par l'employeur (prise en charge possible par l'OPCA)

### Métiers / Témoignages

### Dates / Lieux

### Durée

14 heures - 2 jours

### Localisation

#### Site de SAINT-BRIEUC - Fontaine

- Nous consulter
- **Contact** : Isabelle SECRIERU - Tel 02 96 31 18 40 - isabelle.secrieru@reseauarep.fr

#### Site de RENNES

- Nous consulter
- **Contact** : Véronique GALLAY - Tel 02 99 82 77 41 - veronique.gallay@reseauarep.fr