



LA DIETETIQUE

PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE

- ✧ Hôtellerie Restauration
- ✧ Format code : 31354
- ✧ Réf IFREC : IFR19

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de la formation, le stagiaire saura élaborer des menus équilibrés dans le respect de la réglementation en vigueur en restauration collective ou traditionnelle.

DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ✧ 2 jours
- ✧ Présentiel ou Distanciel
- ✧ 12 participants maximum

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ✧ Pour les professionnels travaillant dans la restauration, souhaitant apprendre ou revoir la diététique.

TARIF

- ✧ 850€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.

Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC. Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

Les enjeux de l'alimentation selon la population visée

Les chiffres de la restauration collective

Les chiffres de l'alimentation chez la population cible

La réglementation en vigueur

- ✧ GEMRCN
- ✧ Loi Egalim

Les bases de l'alimentation équilibrée (PNNS, PNA)
Construire et proposer des menus équilibrés

- ✧ Plan alimentaire
- ✧ Menus

Les contraintes

Les adaptations

La souplesse accordée selon le public ciblé

MODALITES DE LA FORMATION

ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrées et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.

Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

LIEU DE FORMATION

En intra entreprise
Selon les modules, la formation peut se dérouler sur différents plateaux techniques.

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes. Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.

06.75.61.44.44.

contact@ifrec13.com

OF-CFA IFREC – Résidence Les Fourques Bât. F14 – 13220 Châteauneuf-les-Martigues

SIRET : 834 123 259 – APE : 8559A – NDA : 9313724013 auprès de la DIRECCTE PACA - N°UAI : 0134460C

www.ifrec13.com Courriel : contact@ifrec13.com