

GERER et ANIMER LA RESTAURATION D'UN ESSMS

OBJECTIFS

A l'issue de ce module, le stagiaire :

- Connaîtra la **réglementation et les recommandations nutritionnelles** actuelles ainsi que les **principes d'une restauration de qualité en collectivité**
- Disposera des éléments indispensables à la mise en œuvre d'une **politique d'alimentation en ESSMS**, adaptée aux profils des résidents
- Identifiera les enjeux de la **communication auprès des différents acteurs** liés à la restauration : convives, familles, professionnels, commission restauration, ...

PROGRAMME

Jour 1 :

- Aspects socio-psychologiques de l'alimentation : fonction symbolique de l'alimentation, construction de l'identité du mangeur
- Les déterminants de la qualité des repas
- Offre en restauration collective
- Profils des différents acteurs autour de la restauration
- Evolution de l'offre agro-alimentaire et démarches de développement durable (circuits courts, Bio, lutte contre le gaspillage alimentaire...)
- Communication liée à la restauration auprès des convives, avec les professionnels, commission menus, commission restauration, ...

Jour 2 :

- Du besoin physiologique au besoin alimentaire
- Recommandations nutritionnelles et politiques nationales autour de l'alimentation,
- Recommandation nutrition du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) piloté par le service des achats de l'Etat ; enjeux et limites - Outils pratiques (fréquences ; grammages)
- Définir une offre alimentaire adaptée et élaboration des menus
- Adaptation aux pathologies

PEDAGOGIE

Apports théoriques, exemples pratiques, échanges d'expérience entre les participants

Les journées de formation sont de 7 heures

Groupe incluant des stagiaires inscrits en cycle de formation diplômante et cycle court

Une attestation de formation est délivrée au stagiaire par l'ARAFDES

INTERVENANT

Danièle COLIN, diététicienne nutritionniste indépendante. Consultante en restauration collective. Formatrice de professionnels en charge de la restauration collective et ou des soignants. Référencée Formateur PNNS (Programme national nutrition santé) et membre du comité nutrition du GEMRCN.

LIEU DE LA FORMATION

ARAFDES – 14, rue Berjon – 69009 LYON
Métro Gare de Vaise – ligne D

Bulletin d'inscription à télécharger sur www.arafdes.fr

arafdes

Institut de formation des cadres du secteur social et médico-social en Rhône-Alpes

CONTACT & INSCRIPTIONS

✉ formation@arafdes.fr
☎ 04 72 53 61 80
N° FC 82 69 02357 69

2
JOURS

PUBLIC

Responsable administratif et technique, Responsable des services généraux, Responsable hébergement & restauration, Econome, Gouvernant

DATES 2017

13 Avril
10 Mai

Des dates pourront être modifiées pour raisons pédagogiques

TARIF 490 €

