



L'ASSIETTE SANTÉ DANS LES MODES ALIMENTAIRES ALTERNATIFS

Fiche formation

Objectif général :

Perfectionnement, élargissement des compétences

Numéro CARIF : 00450297

S'orienter vers une assiette plus végétale ou sans gluten ni lactose ni caséine par conviction personnelle ou par obligation de santé, maîtriser les besoins nutritionnels de l'organisme s'avère essentiel pour rester en santé.

Cette formation vous permettra de reconnaître les nutriments indispensables, d'identifier les ingrédients alternatifs, d'optimiser leurs apports nutritionnels et leurs utilisations.

Durée : 7 heures. De 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30

Tarif inter-entreprise : 700€

Nombre de participants : minimum 4, maximum 10

Délais d'accès : 45 jours

Tarif intra-entreprise : 900€

Nombre de participants : minimum 4, maximum 10

Délais d'accès : 45 jours

Pour qui :

- Tout public

Conditions d'accès :

- Comprendre, parler et écrire le français.
- Mineur avec autorisation du représentant légal.
- En amont de la formation, un entretien téléphonique et/ou un test de positionnement avec le participant est effectué.





L'ASSIETTE SANTÉ DANS LES MODES ALIMENTAIRES ALTERNATIFS

Objectifs et contenu

Jour 1 :

- Identifier les familles de nutriments essentiels à l'équilibre nutritionnel à l'aide des supports fournis.
- A l'aide de la signalétique exposée, lister les allergènes à déclaration obligatoire.
- Identifier les ingrédients alternatifs selon les échantillons présentés
- Réaliser une boisson et un encas selon les recettes proposées dans le livret.
- Dégustation
- Observation, analyse
- Evaluation de la formation

Évaluation de la satisfaction :

Les attentes des participants seront identifiées en début de formation par un tour de table. Un bilan de la journée de formation sera effectué à chaud et à l'oral, à la fin de l'intervention, auprès des participants.

Un questionnaire de satisfaction sera à remplir par chaque participant à la fin de la formation.

Évaluation des Capacités développées/connaissances acquises en lien avec cette formation(s) :

Un état des connaissances des participants sera réalisé en amont de la formation.

Une évaluation sera intégrée en continu tout au long de la journée, par la réalisation d'exercices, la sollicitation des apprenants et l'observation de leur travail.

Une évaluation finale sera effectuée à l'issue de la journée de formation à l'aide d'exercices/cas pratiques. La correction sera réalisée en séance.

Evaluation à froid :

Trois mois après la formation, afin de s'assurer de l'appropriation du contenu de la formation, une évaluation par échange téléphonique sera fixée.

