

# CONCILIER PLAISIR, ALIMENTATION ET QUALITÉ NUTRITIONNELLE EN RESTAURATION SCOLAIRE

Un enfant sur deux mange à la cantine, c'est pourquoi, afin de leur proposer une qualité nutritionnelle adaptée à leur âge, le groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) a établi des recommandations afin de favoriser la prévention du surpoids et de l'obésité.

L'application de ces recommandations nutritionnelles est devenue obligatoire depuis 2011 dans l'ensemble des restaurants scolaires. Et depuis novembre 2019 au moins un menu végétarien par semaine doit être proposé aux convives.

Cette formation vous propose des éléments pour comprendre la nutrition et ses enjeux, et les composantes pratiques pour établir son plan alimentaire et appliquer plus facilement ces obligations.

## PUBLIC

Professionnels et bénévoles en charge de la restauration scolaire (gestionnaires, cuisiniers, cantiniers, aides-cuisine, associations de parents...)

## DURÉE

1 jour soit 7h de formation

## DATES

10 avril 2024

## LIEU

Dijon

## INTERVENANTE

Stéphanie LIMBACH, chargée de projet, formatrice PNNS - Ireps BFC

## 

## COÛT DE LA FORMATION

250 €

## 

## RENSEIGNEMENTS PÉDAGOGIQUES

Stéphanie LIMBACH  
s.limbach@ireps-bfc.org  
Tél. : 03 85 20 51 99

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis demandé

## OBJECTIF DE LA FORMATION

Développer les compétences des professionnels à l'application des obligations nutritionnelles en restauration scolaire

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Faire le lien entre les repères de consommation alimentaire du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et la réglementation nutritionnelle
- Élaborer un plan alimentaire et des menus conformes à la réglementation et aux besoins nutritionnels des publics
- Élaborer des menus végétariens en restauration scolaire

## CONTENU DE LA FORMATION

- Déterminants de la nutrition et enjeux de santé publique
- PNNS et repères alimentaires spécifiques aux publics
- Réglementation et recommandations nutritionnelles en vigueur en restauration scolaire
- Plan alimentaire et conception des menus (y compris de menus végétariens)
- Qualité des produits et introduction des produits bio, locaux et de saison

## VALIDATION DE LA FORMATION

- Émargement et suivi de présence par demi-journées
- Évaluation des acquis individuels de la formation
- Évaluation de la satisfaction et de l'atteinte des objectifs en fin de formation et quelques mois après la formation