

#1 METTRE EN PRATIQUE UNE ALIMENTATION DURABLE AU SEIN DE SA RESTAURATION COLLECTIVE



OBJECTIFS

- Apporter des **connaissances en nutrition** et sur le cadre réglementaire de la restauration collective
- Savoir élaborer un **plan alimentaire** en intégrant les labels de qualité, les menus végétariens et mixtes en protéines et, selon le territoire, les produits issus de la **démarche Terres de Sources**
- **Renforcer la mobilisation de l'équipe** de professionnels sur les mises en pratique de la démarche d'alimentation durable depuis les achats jusqu'à la distribution et sur les messages auprès des enfants.

CONTENU

SESSION 1

- Diagnostic des pratiques de commandes, de menus et de fonctionnement
- Apport d'informations et outils
- Proposition de plans alimentaires et programmation de menus
- Mise en pratique par l'élaboration de menus.

SESSION 2 - RETOUR D'EXPERIENCES

- Évaluation des nouvelles pratiques acquises lors du premier temps de formation
- Recherche de solutions en cas de freins identifiés (commandes, menus, fonctionnement).



PUBLIC

Décideurs,
gestionnaires, chefs
cuisiniers, cuisiniers et
agents de restauration



SESSION 1 : 3H

SESSION 2 : 2H



FORMATRICE

Céline Bergeran

Diététicienne
nutritionniste



Sur le territoire des sites
participants ou à la
Maison de la
consommation et de
l'environnement