

Formations NUTRITION

Des formations adaptées aux besoins de vos convives

Des experts de la restauration
à votre service

Notre catalogue

● Équilibre alimentaire et besoins nutritionnels

Apports Nutritionnels Conseillés par type de population, nutriments, vitamines et minéraux : sources et rôles, groupes d'aliments, élaborer ses recettes selon les recommandations, proposer un menu équilibré

● Le GEMRCN appliqué

Les recommandations du GEMRCN par catégorie de population, objectifs nutritionnels visés, structure des repas et composition des menus, les fréquences d'apparition des plats, les grammages, conseils pratiques

● Les allergènes

Réglementation, mécanisme de l'allergie, différence entre allergie et intolérance, liste des allergènes, étiquetage des produits contenant des allergènes, information au consommateur, mise en pratique

● Mise en place d'une charte nutritionnelle

Mettre en avant ce qui a été mis en place au niveau nutritionnel, améliorer l'équilibre alimentaire et informer les consommateurs, formaliser vos engagements par la rédaction d'une charte

● Régimes et textures modifiées

Rappel des principes de l'équilibre alimentaire, pathologies et réponses alimentaires (diabète, intolérance, handicap, etc.), mise en application pratique des régimes ou textures modifiées en cuisine

● Dénutrition et besoins alimentaires des personnes âgées

Épidémiologie de la dénutrition, marqueurs de l'état nutritionnel, outils de dépistage, causes de la malnutrition, conséquences chez la personne âgée, traitement diététique, prévention

● Besoins alimentaires des sportifs

Base de l'équilibre alimentaire, spécificités de l'alimentation du sportif, dépenses du corps à l'effort, besoins physiologiques, menus et collations, hydratation, gestion du poids

● Alimentation végétale

Présentation de l'alimentation végétale, les protéines végétales, les produits et ingrédients spécifiques, mise en pratique avec la réalisation d'assiette 100% végétale et 100% fait maison, rédaction de menus végétariens ou de substitution



Formations

METIERS DE LA RESTAURATION

Acquérir de nouvelles connaissances ou développer ses compétences

Notre catalogue

● Cuisinier en restauration collective

Création de fiches techniques, identification des méthodes classiques et nouvelles de production, techniques de fabrication, traçabilité des produits finis, les différents modes de cuisson, choix et manipulation des matières premières et des matériels, méthodes et protocoles de travail, organisation du poste de travail

● Agent polyvalent en restauration collective

Présentation de l'organisation du travail au sein d'une unité de production, les différents types de liaison, prévention des risques d'intoxication, contrôles à réception, méthodes de remise en température, mise en place en salle ou sur self, relation avec le consommateur, débarrassage, nettoyage et désinfection, rangement

● Magasinier en restauration collective

Rôle et responsabilités, commandes, réceptions, gestion des stocks, évaluation et analyse des risques sur le poste de travail, éducation gestuelle, interactions avec les autres acteurs (fournisseurs, responsable restauration, livreurs), importance du bon de réception, contrôles à réception (critères d'acceptabilité), étiquettes et traçabilité, nettoyage et désinfection

● Management chef de cuisine

Prendre conscience de l'impact de son propre comportement, mettre un place un dialogue avec le collaborateur, entretenir la motivation de chaque collaborateur, traiter sereinement les objections et s'y opposer si nécessaire, délivrer un message, assoir sa crédibilité, mettre en œuvre un plan d'actions, donner une consigne, faire un retour constructif

● Recruter en restauration

Méthodologie pour mener à bien mon recrutement, définition du ou des besoins, sélection des candidats, entretien d'embauche et autres tests, intégration du candidat et suivi d'intégration

Type de clients

Lycée, Collège, École, Mairie, Département, Région, Cuisine centrale, Centre de loisirs, Traiteur, Restaurant d'entreprise, CCAS, Foyer logement, IME, ESAT, FAM, MAS, EHPAD, Clinique, Hôpital, Société de restauration, Crèche, Campus économique ou universitaire, Centre de formation sportive, Centre de vacances, etc.

Pour en savoir



Veillez nous contacter par téléphone au **04 75 86 09 20** ou
par e-mail en écrivant à **commercial@vici-restauration.com**

Notre site Internet : **www.vici-restauration.com**

