**FORMATION « EDUCATION NUTRITIONNELLE :
DE L'ELABORATION DES MENUS A L'ACCOMPAGNEMENT DES REPAS »**

Public visé : toute personne œuvrant dans le domaine de la restauration scolaire (cuisinier, économiste, personnel de service et d'encadrement sur le temps du repas...)

Durée de la formation : 14 h

Objectifs de la formation :

- Permettre aux participants de contribuer, selon leurs fonctions respectives, à l'éducation nutritionnelle des enfants accueillis au restaurant scolaire
- Comprendre le comportement des enfants face à l'alimentation
- Actualiser les connaissances des professionnels en termes de nutrition de l'enfant et de l'adolescent
- Prendre en compte les dispositions réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas
- Interroger et valoriser sa pratique dans l'accompagnement au repas
- Développer des pistes d'action permettant d'aborder l'éducation nutritionnelle

Contenu :

JOUR 1

- La relation alimentaire : la symbolique de la nourriture, les enjeux des repas (rapport de force, plaisir...)
- Les spécificités des repas en institution : compromis entre les données propres à chacun (habitudes, culture, régime...) et les données liées au cadre institutionnel (les possibilités, les limites...)
- Les bases de l'équilibre alimentaire : les apports nutritionnels conseillés pour les enfants, les groupes d'aliments, l'équilibre des différents repas

JOUR 2

- La présentation du GEMRCN version 2015 Outre Mer
- L'accompagnement du repas : l'éducation au goût, l'éducation nutritionnelle, la mise en place d'un lieu de restauration plaisant...
- Le rôle de chaque professionnel (cuisiniers, personnel de service)
- Des propositions d'actions : temps forts, communication avec les parents

Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques et pratiques
- Echanges d'expériences, réflexion sur les pratiques
- Temps de synthèse et d'appropriation
- Dossier documentaire et bibliographie

Dates : à définir après accord des 2 parties

Lieu de la formation : vos locaux

Prix : DEVIS sur demande