

Diététique

PROGRAMME

Objectifs

- Affiner, améliorer une carte de restaurant dans le cadre d'une alimentation contrôlée.
- Réaliser un menu équilibré pour une collectivité.

Public

Professionnels du tourisme, propriétaires, gérants ou personnels de restaurants, hôtels-restaurants, gîtes, tables d'hôtes, auberges, fermes auberges, refuges, villages vacances, auberges de jeunesse, campings avec point de restauration.

Artisans des métiers de bouche

Professionnels du médical : Maisons de retraite, maison d'enfants...

Moyens

Support pédagogique du CRET

Equipe pédagogique

Intervenant spécialisé en diététique

Contenu

L'équilibre alimentaire : Comment le mettre en pratique ?

A) Qu'est ce que l'hygiène de vie au regard de l'alimentation ?

- 1- Le classement des aliments en groupes,
- 2- Comment réaliser un repas équilibré,
- 3- Comment composer avec les produits transformés,
- 4- Synthèse.

B) Les contraintes actuelles

- 1- Comment manger équilibré sans trop dépenser ?
- 2- Les comportements alimentaires d'aujourd'hui,
- 3- Synthèse.

C) Questions diverses

Validation

Attestation de stage