ECO RESTAURATION

PROGRAMME
DE FORMATION

L'ALIMENTATION EN RESTAURATION SCOLAIRE : L'ADOLESCENCE (10 - 19 ANS)

Déclaration d'activité enregistrée
auprès du Préfet de région Occitacine,
n° 7631 09753 31

ECORESTAURATION
78 Allée Jean Jaurès, Bâtiment F
31 000 - TOULOUSE
www.ecorestauration.fr

Siret : 828 399 766 00017 - APE 6201Z

2021-09-17-V2

PRÉREQUIS

AUCUN PRÉREQUIS

ACCESSIBILITÉ

- Les locaux d'Eco Restauration : site adapté à l'accueil des personnes en situation de handicap
- Sur les temps de formation organisés en intra entreprise, vérification auprès du client de l'adaptation du parcours de formation pour toute personne en situation de handicap

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Pour chaque demande de formation :

- Réalisation d'un entretien avec le référent pédagogique d'Eco Restauration, afin de :
  - S'accorder sur les attentes et les besoins du client
  - Préciser les différents points du programme
  - Spécifier les connaissances et les compétences travaillées
  - Arrêter les sources de financement
  - Transmission au donner d'ordre de la convention, du programme et du devis
  - Envoi par le donner d'ordre à son OPCO de référence, des pièces transmises par Eco Restauration
  - Après accord de prise en charge par l'OPCO, transmission par le donneur d'ordre, de la convention de formation et de devis signés.

DURÉE

- Volume d'heures total : 14 heures
- La planification des temps de formation en présentiel et distanciel se fera en concertation avec le client en fonction de la charge de travail des personnels pressentis pour suivre le parcours de formation

DATES ET LIEUX

DATES

Planification à déterminer en fonction des contraintes et des exigences de l'entreprise

LIEUX

Le temps en présentiel se réalisera en intra entreprise

ECORESTAURATION - TOUS DROITS RÉSERVÉS - WWW.ECORESTAURATION.FR

L'ALIMENTATION EN RESTAURATION SCOLAIRE : L'ADOLESCENCE (10 - 19 ANS)

OBJECTIFS DE FORMATION

En situation de travail, la personne sera capable de :

- Concevoir des menus adaptés à l'adolescence et aux contraintes de la collectivité.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

En cours de formation, le participant apprendra à :

- Identifier les besoins nutritionnels de l'adolescence
- Equilibrer un repas et une journée alimentaire
- Mettre en application les recommandations du GEM-RCN
- Mettre en application la loi EGALIM
- Mettre en application le règlement INCO
- Être responsable de la gestion des allergènes
- Prendre en compte l'environnement autour du repas
- Mettre en place des animations ou repas à thème adaptés
- Améliorer sa prestation de restauration
- Réaliser des enquêtes de satisfaction sur son établissement.

CONTENU DU PROGRAMME

- Les besoins nutritionnels en fonction de l'adolescence (10-19 ans)
- L'équilibre alimentaire sur le repas / sur la journée
- La réglementation nutritionnelle
- L'environnement du repas
- Les animations nutritionnelles / Les repas à thème
- Les commissions de restauration
- Les enquêtes de satisfaction.

ECORESTAURATION - TOUS DROITS RÉSERVÉS - WWW.ECORESTAURATION.FR

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

FORMAT

Parcours hybride avec des temps de formation en présentiel et des temps de formation en distanciel synchrone

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Nos modalités de transmission sont variées et alternent les méthodes suivantes : expositive, interrogative, démonstrative et actives (individuelles et de groupe).

TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES

Parce que l'adulte en formation a besoin d'interagir, d'expérimenter, de manipuler, de reproduire, de s'interroger, d'écouter… Nous varions nos techniques d'animation en proposant des études de cas, des échanges, des discussions, des questionnements, des brainstormings, des exposés, des auto-évaluations, des enquêtes, des reformulations, des synthèses…

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Beekast et plateforme collaborative, teams pour les classes virtuelles
- Ordinateur, vidéoprojecteur, logiciel approprié, connexion internet, supports papiers

MOYENS HUMAINS

Notre équipe est composée de plusieurs experts en restauration collective, nutrition et hygiène dotés d'une double compétence en pédagogie

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Concernant la montée en compétences et connaissances des participants au parcours dispensé, elle sera appréciée en début, en cours et en fin de formation par le biais de questionnaire, de mises en situation, d'exercices
- Concernant le recueil de la satisfaction des stagiaires, il sera réalisé en fin de parcours afin d'améliorer le parcours, ses modalités de réalisation, la qualité des interventions

TARIFS

- **Intra entreprise** : 1200€ par journée pour un groupe de 12 participants maximum
- **Inter entreprise** : 900€ par journée pour un groupe de 12 participants maximum

CONTACTS

ECORESTAURATION

78 Allée Jean Jaurès Bâtiment F

31000 TOULOUSE

Mail : formation@ecorestauration.fr

Téléphone : 05.61.63.30.26

Site internet : www.ecorestauration.fr

ECORESTAURATION - TOUS DROITS RÉSERVÉS - WWW.ECORESTAURATION.FR