

Catalogue des stages entreprises et de la formation continue en journée

Alimentation responsable en restauration collective

Présentation

Une formation pour connaître les enjeux de l'alimentation responsable en restauration collective afin d'être en mesure de concevoir une offre alimentaire responsable et de construire une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Public, conditions d'accès et prérequis

Public visé

Diététicien-nutritionniste

Prérequis

Compétences et expérience en nutrition-santé

Objectifs

Connaître les enjeux de l'alimentation responsable en restauration collective
Connaître le cadre législatif de l'alimentation responsable en restauration collective
Être en mesure de concevoir une offre alimentaire responsable
Construire une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

Intervenant

Géraldine GENET, Diététicienne-nutritionniste libérale, conseils, formation, audit en restauration et grand public, consultation, ateliers et conférence, Membre du conseil d'administration du CENA

Méthodologie et outils

Analyse des pratiques des participants, fixation d'objectifs et d'actions d'amélioration.
Appui sur l'expérience des participants, partage d'expériences et travail sur les référentiels de pratiques et outils utilisés par chacun.
Mises en situation concrètes par la réalisation d'un inventaire des procédures en place et amélioration de celles-ci.
Études de cas cliniques.

Méthodologies d'évaluation

Un questionnaire de satisfaction est complété en fin de formation.
Un questionnaire d'évaluation des connaissances et des pratiques professionnelles est complété au démarrage et à la fin de la formation.

Programme

Jour 1 :

Définition et cadre législatif

Axes de l'alimentation responsable en restauration collective : approvisionnement, pratiques alimentaires et gaspillage alimentaire
Contexte réglementaire : loi EGALIM, GEM RCN, PNNS, etc...
Liens restauration collective et Projet Alimentaire de Territoire

Focus sur le gaspillage alimentaire en restauration collective

Chiffres et enjeux
Diagnostic et état des lieux

Acteurs et outils de l'alimentation responsable en restauration collective

Outils et acteurs nationaux
Identification des outils et acteurs locaux

Jour 2 :

Mise en pratique

Conception d'un plan alimentaire responsable en cohérence avec le contexte réglementaire
Choix des produits et des recettes en cohérence avec l'équilibre alimentaire, la qualité nutritionnelle et les enjeux de l'alimentation responsable
Plan d'action pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Contact

Par téléphone : 33.(0)3.83.85.45.37 - par e-mail : contact@cnam-istna.fr

Centre(s) d'enseignement

[Centre Cnam Paris](#)

Complément lieu

292 rue Saint-Martin, 75141 Paris Cedex 03

Conservatoire national des arts et des métiers Paris

[Agrandir le plan](#)

Session(s)

du 10 juin 2024 au 11 juin 2024

Code Stage : ENV2

Nombre d'heures

14

10 juin 2024 - 11 juin 2024

Tarifs : à partir de 560 €

Pour plus de détails : [Tarifs](#) | [Istna](#) | [Cnam \(cnam-istna.fr\)](#)

Session(s)

10 et 11 juin 2024

27 et 28 mars 2025

[**>>> S'inscrire <<<**](#)

[Retrouvez ici l'ensemble des guides de l'auditeur.rice](#)

[MISSION HANDI'CNAM](#)

[Aider les auditeurs en situation de handicap](#)

<https://formation-entreprises.cnam.fr/alimentation-responsable-en-restauration-collective-1445056.kjsp?RH=14108707>