

03 MFR Cuisine 3

Intitulé	Elaborer un plan alimentaire et des menus
Durée en jour et en heure	3 jours – 21 h
Public visé	Gestionnaires de cuisine
Pré-requis	Maîtriser la production culinaire
Objectifs	Etre capable de mettre en œuvre un plan alimentaire et d'élaborer des menus adaptés aux convives
Détail du programme de formation	<ul style="list-style-type: none">• Définition – Justification / Plan National Nutrition Santé• Principe et méthode sur une et plusieurs semaines• Auto-contrôle• Suggestion d'amélioration
Méthodes pédagogiques	Apports théoriques, très illustrés, puis exercices pratiques actifs et participatifs individuels ou collectifs permettant une expérimentation positive et concrète. <u>Pédagogie différenciée</u> tenant compte du vécu de chacun, des acquis de chacun et des diversités d'apprentissage.
Coût	525 €
Nombre de stagiaire minimum	4
Nombre de stagiaire maximum	12
Évaluations	Evaluation collective de chaque étude de cas et Grille d'évaluation individuelle en fin de formation