

04 MFR Cuisine 4

Intitulé	Les maladies nutritionnelles
Durée en jour et en heure	3 jours – 21h
Public visé	Gestionnaires de cuisine
Pré-requis	Maîtriser la production culinaire
Objectifs	Prendre en compte l'évolution des modes alimentaires et prévenir les maladies nutritionnelles
Détail du programme de formation	<ul style="list-style-type: none">▪ Les habitudes alimentaires▪ Les régimes équilibrés▪ Les maladies nutritionnelles▪ Les conseils pour une alimentation équilibrée
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