

Outils d'aide à la réalisation d'un menu en MR/MRS

 8 h  190,00 €

Public



Personnel de cuisine en MR/MRS

Objectifs

Il n'est pas toujours facile d'élaborer un menu qualitatif en maison de repos malgré les multiples contraintes qui s'imposent. Cette formation a pour objectif de vous permettre d'élaborer un menu en maison de repos tant en tenant compte de différents paramètres : Le respect des normes en vigueur (CSS, PWNS-be, HACCP, etc) Le respect des principes de l'alimentation équilibrée des seniors Le budget octroyé par la MR/MRS L'équipement et le personnel Les goûts des résidents

Que mange le résident ? Apports énergétiques La journée alimentaire type Le cadre légal Les normes du CSS Le Plan Wallon Nutrition-Santé Les normes HACCP Respect du budget imparti Gestion des achats Gestion des restes Organisation du travail Esthétique et créativité dans l'assiette

Informations pratiques


- > **Droit d'inscription**
190,00 €
 Cette formation est agréée "chèques formation".
- > **Horaires**
 Villers-le-Bouillet
>
Journée
- > **Certificat - Attestation**
Une attestation de participation vous sera remise en fin de formation
- > **Aides sectorielles à la formation**
Aides sectorielles à la formation (obligatoire) : texte long
- > **Reconnaissance**
Formation agréée par la CoCOM
- > **Examens**
Non

Outils d'aide à la réalisation d'un menu en MR/MRS - Sur demande, Villers-le-Bouillet

Renseignements

Tél : 085/27 13 40 - Fax : 085/27 13 49

€ 190,00 € ou 8 Chèques-Formation

 **Dates de formation**
Sur demande

 <http://google.be> (*http://google.be*)

Formateur

Dominique Jaspers, diététicienne et Michaël Mainville, responsable de cuisine de collectivité et formateur