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





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 mutliples 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 Esthétisme 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



Dates de formationSur demande

http://google.be (http://google.be)

Formateur

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