

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 impari 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

€ 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