

INTITULE DE LA FORMATION :

NUTRITION ET SANTE : LES PRODUITS LAITIERS

PUBLIC :

- Chefs d'entreprises,
- Porteurs de projets (créateur-repreneur d'entreprise),
- Salarié confirmé en crèmerie fromagerie.

DUREE : 7h

MODALITE DE FORMATION : présentiel ou distanciel

OBJECTIFS :

- Acquérir les bases sur la nutrition pour répondre aux différentes questions de mes clients,
- Comparer les différents produits laitiers grâce à leur composition nutritionnelle,
- Elaborer l'étiquetage nutritionnelle d'une préparation fromagère,
- Lister les recommandations de la DGAL (Direction générale de l'alimentation) liées à la consommation de fromages au lait cru.

PREREQUIS : aucun

CONTENU :

(15 min) Présentation et café d'accueil
Tour de table pour évaluer le niveau et les attentes des participants.

PARTIE 1: GENERALITES SUR LA NUTRITION

(1 heure)

- Qu'est qu'un aliment ?
- Description de la composition nutritionnelle des aliments,
- Les grands principes de la digestion,

PARTIE 2 : L'ETUDE NUTRITIONNELLE DES PRODUITS LAITIERS

(2 heures 30)

- Les valeurs nutritionnelles des produits laitiers
- L'analyse nutritionnelle des produits laitiers,
- La comparaison des produits laitiers et des produits de substitution d'origine végétale.

(1 h) : Pause déjeuner

PARTIE 3 : LA NUTRITION ET LA SANTE

(1 heure 15)

- Les recommandations officielles en matière de nutrition.
- Principales maladies liées à la nutrition (obésité, surpoids, diabète, allergie/intolérance...),
- Les toxi-infections alimentaires collectives,
- Recommandations liées à la consommation de fromages au lait cru.

PARTIE 4 : L'INFORMATION NUTRITIONNELLE SUR L'ETIQUETAGE

(1 heure 15)

- La déclaration nutritionnelle,
- Les allégations nutritionnelles et de santé,
- Le nutri-Score.

PARTIE 5 : REPONDRE AUX QUESTIONS DE MES CLIENTS

(30 minutes)

- Foires aux questions et réponses à celles-ci.

(15 min.) : *Test d'évaluation, feuille d'appréciation et bilan de la formation.*

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Apport théorique,
- Livret stagiaire,
- Questions, remédiations,

MODE D'EVALUATION : Exercices d'évaluation des connaissances.