

 <b>CFPL</b>   L'ÉCOLE FRANÇAISE du FROMAGE	<b>PROGRAMME DE FORMATION</b>		
PROG CFHYGO6	Version 3	Mise à jour : 04/08/2021	

**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*

 <b>CFPL</b>   L'ÉCOLE FRANÇAISE du FROMAGE	<b>PROGRAMME DE FORMATION</b>		
PROG CFHYGO6	Version 3	Mise à jour : 04/08/2021	

## **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'ÉTIQUETAGE**

(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'ÉVALUATION :** Exercices d'évaluation des connaissances.