

## Programme de Formation

### RESTAURATION COLLECTIVE Le PNNS (Programme National Nutrition Santé)

#### REFERENCE

HYGCO03

#### PUBLIC VISE

- Toutes personnes concernées gravitant autour de la préparation alimentaire.

#### MOYENS PEDAGOGIQUES

- Support de cours
- Documents législatifs.
- Affichage.
- Bilan de fin de stage

#### PRE REQUIS

Aucun

#### PAGE

1/2

#### OBJECTIFS

- + Informations relatives au Programme National Nutrition Santé

#### PROGRAMME

##### + Digestion des aliments

- L'appareil digestif
- Le métabolisme
- La glycémie
- Le bilan de la digestion

##### + Les aliments

- Classification des aliments
- Les produits laitiers
- Les matières grasses
- Les viandes, poissons et œufs
- Les légumes et les fruits frais
- Le pain, les céréales, les pommes de terres et les légumes secs
- Les produits sucrés
- Les boissons

##### + Nutrition

- Une alimentation équilibrée
- Les besoins énergétiques
- Calculer la valeur énergétique des repas
- L'eau et le sel
- Calcium et phosphore
- Potassium et magnésium
- Les oligo-éléments
- Le fer
- Les vitamines
- Les protéines
- Les glucides
- Les lipides
- Les fibres
- Les besoins de la femme enceinte
- Les besoins du nourrisson et des enfants
- Les besoins des personnes âgées



## Programme de Formation

### HYGIENE RESTAURATION COLLECTIVE Le PNNS (Programme National Nutrition Santé)

#### REFERENCE

HYGCO03

#### PUBLIC VISE

- Toutes personnes concernées gravitant autour de la préparation alimentaire.

#### MOYENS PEDAGOGIQUES

- Support de cours
- Documents législatifs.
- Affichage.
- Bilan de fin de stage

#### PRE REQUIS

Aucun

#### PAGE

2/2

#### Santé

- Les maladies liées à l'alimentation
- Les diabètes
- Maladies cardio-vasculaires
- Obésités
- Maigreurs
- L'alcool
- Les carences
- Les allergies alimentaires
- La sécurité alimentaire
- Risques chimiques