



FORMATION
Développer ses compétences

FORMATION AU LOGICIEL D'ÉLABORATION DE MENUS ET D'APPROVISIONNEMENT A PROXIMITÉ (EMAPP)



OBJECTIFS

A l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Appliquer des obligations nutritionnelles
- Optimiser l'outil de production
- Favoriser le développement durable (achats de produits alimentaires bio, fournisseurs locaux, circuit court,...)

CONTENU

JOUR 1 :

- Rappel des bases de la nutrition
- Bilan sur la réglementation nutritionnelle
- Présentation générale des fonctionnalités EMApp.fr

JOUR 2 :

- Création de fiches techniques
- Création de plans alimentaires
- Elaboration et impression des menus

JOUR 3 :

- Modification des profils personnels et création de sous-compte
- Utilisation de l'onglet déchets (% produits qualité, fabrication maison,...)
- Création PDN numérique

INTERVENANT

Consultant spécialisé en restauration collective (Cabinet FCS Restauration)

LIEU

Décentralisation dans un Restaurant Scolaire du territoire en fonction des inscriptions

Responsable pédagogique

Aurélie VIAUD, Chargée de missions,
Fédération Départementale Familles Rurales
Vendée



PUBLIC

Professionnels œuvrant dans le champ de la restauration scolaire

NOMBRE DE PLACES

De 5 à 12 personnes

CONNAISSANCES REQUISES

Aucune

DUREE

3 journées soit 21h

HORAIRES

De 9h à 17h

DATES

02, 09/10 et 06/11/2019

DOCUMENTS REMIS

Supports papier, illustrations
Documents des établissements :
instructions existantes, feuilles de
contrôle,...

MODALITES TECHNIQUES ET PEDAGOGIQUES

La méthode et les outils sont
adaptés à la formation (mise
en situation, QCM, exercices
d'application,...)

COÛT

Par participant et par jour : 220€
Pour un groupe : nous contacter