



DES MENUS EQUILIBRES : UNE STRATEGIE GAGNANTE

Objectifs

- Comprendre les attentes des consommateurs
- Analyser l'évolution actuelle des mentalités
- Anticiper les questions de la clientèle
- Répondre à des attentes grandissantes
- Qualité nutritionnelle des repas en restauration collective
- Situer et adapter son offre commerciale
- Connaître et maîtriser les solutions techniques.

Public

Restauration traditionnelle, brasserie, pizzeria, crêperie.

Intervenants

Bénédicte BOUKANDOURA

Ingénieur agro-alimentaire spécialisée en Nutrition

Conseil en nutrition auprès des industries agro-alimentaires, artisans, restaurateurs

Alain-Pierre HERMOUET

Conseiller culinaire, licence universitaire : Développement Recherche en Art Culinaire

25 années d'expérience dans le milieu de la RHD.

Méthodes de travail

Support : diaporama, documents papiers

Mise en situation et étude de cas

Durée / Dates

1 jour à La Roche sur Yon (7 heures)

Le 26 mars 2012

Ou le 8 octobre 2012.

Droits d'inscription

260 €, exonérés de TVA, par participant.

PROGRAMME DETAILLE

S'adapter à la tendance nutrition-santé en restauration commerciale

- Evolution des repas pris à l'extérieur
- Evolution des attentes et de la mentalité des consommateurs
- Etat des lieux des concepts novateurs qui surfent sur la vague nutrition-santé, repas équilibrés

La Nutrition en restauration collective

- Des règles nutritionnelles très précises

Etre capable de mettre en pratique les recommandations nutritionnelles lors de la conception de menus ou de recettes

- Les bases de l'équilibre alimentaire : variété, complémentarité, quantité
- Notions de catégories d'aliments, intérêts nutritionnels de chaque catégorie d'aliments
- Notions de portions : quantité, repères de consommation

Comment « alléger » les recettes traditionnelles

- Etude de cas à partir d'exemples concrets d'entrées, plats et desserts

Créer de nouvelles recettes « légères »

- Les bons réflexes à adopter : techniques de cuisson et de préparation

Proposer des menus « équilibrés »

- Associer de manière judicieuse l'entrée, le plat et le dessert.