

MISE EN PLACE DU GEMRCN EN RESTAURATION COLLECTIVE (2EME SESSION)

LE JEUDI 19 JANVIER, DE 14H A 17H30
A L'ADRIA NORMANDIE
BD DU 13 JUIN 1944, 14310 VILLERS-BOCAGE

CONTEXTE

Le GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition) a publié en 2007 des recommandations concernant l'équilibre des menus et la fréquence de présentation des produits en restauration collective.

La Loi de Modernisation de l'Agriculture du 27 juillet 2010 rend obligatoire l'application de ces recommandations nutritionnelles au sein "*des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires*"

L'application de cette loi est prévue en restauration scolaire à partir du 1^{er} janvier 2012.

OBJECTIFS

Présenter les recommandations du GEMRCN

Clarifier les conditions et le calendrier d'application

Présenter des outils d'accompagnement et d'aide à la conception de menus

PROGRAMME

Le GEMRCN en pratique : fréquence, portion, composition des plats

Quelle place pour les produits transformés ou intermédiaires ?

Le portail de l'offre alimentaire normande : présentation et intérêt pour les restaurants scolaires

Quels outils d'aide à la conception de menus ?

PUBLIC

**Responsable de cuisine et cuisiniers
Intendants – gestionnaires de cuisine
Directeurs d'établissement**

ENVIRONNEMENT PEDAGOGIQUE

Support : diaporama avec remise des documents présentés
Échanges et discussions

Inscriptions par email avant le lundi 16 janvier 2012 à l'adresse suivante : jingouf@adrianie.org

