

Notre accompagnement en diététique



Audit et Conseil pour garantir la conformité de vos menus avec les obligations nutritionnelles...

Audit et Conseils diététiques

- ◆ Etude diététique des menus de votre établissement : analyse des menus en conformité avec le GEMRCN (le respect des fréquences, de l'équilibre alimentaire, des exigences nutritionnelles...).
- ◆ Conseils personnalisés et actualisation des menus, si nécessaire.

Accompagnement diététique

- ◆ Réalisation de votre plan alimentaire en conformité avec le GEMRCN sur la base de 20 repas successifs.
- ◆ Réalisation de votre plan de menus (Fourniture des fiches recettes diététiques).
- ◆ Déclinaisons régimes.
- ◆ Calcul nutritionnel de vos menus.
- ◆ Gestion des allergènes.

Plan de maîtrise nutritionnelle

- ◆ Conception ou actualisation de votre charte nutritionnelle.
- ◆ Création et mise en place de votre NUTRIGUIDE sur les bonnes pratiques de l'établissement (Les fiches régimes, les protocoles, les obligations nutritionnelles, le plan alimentaire de l'établissement, les grammages...).

Notre accompagnement en Diététique

Formation

- ◆ Initiation du personnel de cuisine sur les bases de la diététique, la nutrition en santé, l'équilibre alimentaire, les allergies, les régimes, les recommandations nutritionnelles...

Suivi diététique

- ◆ Participer et Animer vos commissions de menus et rédiger vos rapports.
- ◆ Conseiller et Assister vos équipes de cuisine.
- ◆ Sensibiliser ou délivrer l'information nutritionnelle auprès des consommateurs.

