USAB25 - Classes d'aliments, nutrition et équilibre alimentaire

Présentation

Objectifs pédagogiques

L'unité vise à apporter aux responsables de production les connaissances nécessaires liées à la nutrition pour être capable d'établir un menu équilibré, être force de proposition dans un choix de menu, et apporter un regard critique à un menu.

Compétences

- connaître les principes fondamentaux de la nutrition
- connaître les programmes nationaux en vigueur.
- établir un menu équilibré et répondant aux attentes des clients.
- élaborer un menu en conformité avec la réglementation et les spécificités des consommateurs (régimes)

Programme

Modalités de validation

- Examen final

Mis à jour le 05-04-2019

Code : USAB25

Unité spécifique de type cours

6 crédits

Responsabilité nationale :
EPN07 - Chimie Vivant Santé / Stéphane NERON

Contact national :

Cnam Franche Comté

13 rue Thierry MIEG
90000 Belfort
03 84 58 33 10
Shauna Stauffer
shauna.stauffer@lecnam.net