Restaurants du personnel sains: atelier pour cuisiniers et chefs de restauration

Sur la base d?un audit réalisé au préalable, des améliorations concrètes sont apportées aux mets proposés par l?établissement de restauration, en collaboration avec le personnel de cuisine, et des connaissances nutritionnelles sont transmises.
A la demande de l?entreprise, l?établissement peut, après s?être soumis à l?audit avec succès et avoir assisté à l?atelier, se distinguer par la certification vivit et recevoir des supports de communication en ce sens (affiches, dépliant, articles de blog). L?année suivante, un nouvel audit de recertification est possible.

Objectifs

- Connaître les conséquences de l?alimentation sur la santé
- Connaître les bases pour proposer des plats équilibrés dans la restauration collective
- Comprendre les possibilités d?amélioration sur la base d?audits préalables
- Etre capable de mettre en pratique les recommandations alimentaires dans l?établissement

Content

- Bases d?une alimentation équilibrée sur le lieu de travail
- Discussion au sujet de rapport d?audit préalable
- Elaboration de moyens d?amélioration (tels que: planification des menus / mode de préparation / boissons / snacks)

Performance vivit

- Terminkoordination mit dem Kunden
- Vor- und Nachbereitung
- Umsetzung

Performance client

- Terminplanung und Koordination
- Information und Einladung Mitarbeitende
- Räumlichkeiten und Material (Beamer, Laptop Flipchart, Moderationskoffer...)

Les prix indiqués s'entendent TVA et frais exclus.
Le contenu est ajusté en fonction de la durée. En fonction de la taille du groupe, un second spécialiste sera également présent.
Les modifications et compléments apportés aux contenus sont facturés en fonction du travail fourni.

Avons-nous suscité votre intérêt? Nous nous tenons personnellement à votre disposition.

vivit
centre de compétence pour la santé et la prévention de la CSS
Tribschenstrasse 21
Case postale 2568
6002 Lucerne
058 277 60 00
info@vivit.ch
www.vivit.ch