

## Attestation de contenu

### Formation « Diététique en cuisine collective ».

La formation est dispensée par Mr David Guillaume directeur de la société Qualiséal, titulaire d'une licence professionnelle en **Contrôle Qualité des Produits Alimentaires**.

La société Qualiséal est enregistrée sous le numéro **53-56-08311-56<sup>1</sup>** auprès de la Direction Régionale du Travail, de l'Emploi et de la Formation en tant que prestataire de formation professionnelle continue au sens de l'article L6 351-1 du code du travail.

#### Contenu de la formation :

- ✓ Les besoins alimentaires du corps humain.
- ✓ Les constituants d'aliments énergétiques.
- ✓ Les constituants d'aliments non-énergétiques.
- ✓ Les groupes d'aliments et code couleur.
- ✓ Les différents grammages et le calorimètre.
- ✓ L'équilibre des menus.
- ✓ Les besoins particuliers.
- ✓ La rédaction des menus.
- ✓ Conclusion
- ✓ Les conseils de la société Qualiséal

Les prestations de la Société Qualiséal sont élaborées au vu des données techniques et scientifiques actuelles dans le domaine de la diététique. A la suite de cette formation les stagiaires seront capables de construire un plan alimentaire dans leur établissement.

Fait à GOURIN, le 26 février 2009 .

**Le directeur de la société Qualiséal**

David Guillaume

---

<sup>1</sup> Ne vaut pas agrément de l'état

Prestation 9 : Formation « Diététique en cuisine collective »	
	Contenu
Durée de la formation	1 jour
Type de formation	Inter-entreprise, intra-entreprise, adaptée à la demande
Validation	Certificat et attestation de formation
Le prestataire	La société Qualiséal réalise des audits, des formations, assure le conseil et l'assistance technique dans le domaine de la <b>Qualité</b> et de la <b>sécurité alimentaire</b> , en référence aux textes réglementaires européens.
Objectifs de la formation	Comprendre et pouvoir mettre en place un plan alimentaire dans son établissement.
Public	Pour toute personne responsable de cuisine collective (chef de cuisine, gérant d'établissement, salariés, autres).
Programme/contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les besoins alimentaires du corps humain.</li> <li>✓ Les constituants d'aliments énergétiques.</li> <li>✓ Les constituants d'aliments non-énergétiques.</li> <li>✓ Les groupes d'aliments et code couleur.</li> <li>✓ Les différents grammages et le caloriscopes</li> <li>✓ L'équilibre des menus.</li> <li>✓ Les besoins particuliers.</li> <li>✓ La rédaction des menus.</li> <li>✓ Conclusion.</li> <li>✓ Les conseils de la société Qualiséal.</li> </ul>
Info complémentaires	Un devis gratuit est réalisé pour chaque demande. Un contrat est rédigé avant toute intervention. <b>Nos formations peuvent être intégralement ou partiellement prises en charge par les OPCA</b> , ou suivies dans le cadre du DIF.
Dates	A définir avec le(s) demandeur(s)
Lieu	Intervention sur toute la France