



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION

LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS



DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE EN RESTAURATION RAPIDE

VALEUR AJOUTEE

En complément de la formation, un kit de communication est proposé (logo, affiche, carte de fidélité, référencement sur le site de la CMA)

OBJECTIFS / COMPETENCES ATTENDUES

Acquérir les compétences nécessaires pour développer et concevoir des produits de snacking équilibrés

INTERVENANTS

Expert dans le domaine de la nutrition-diététique et spécialistes des entreprises artisanales

DATES – DUREE

Sessions 2025: nous contacter
Durée : 21 heures (3 jours)
Horaires: de 8h30 à 12h et de 13h à 16h30

TARIFS ET FINANCEMENTS EVENTUELS

525 € avec conseil et accompagnement à la mobilisation de financements selon les profils:
Chef d'entreprise artisanale : FAFCEA
Salarié : opérateur de compétences
Demandeur d'emploi : France Compétences

PUBLICS ET PRE-REQUIS

Chef d'entreprise du secteur de la restauration rapide, professionnel de la restauration rapide

CMA FORMATION

Sainte Clotilde: 0262 28 18 30
Rue Stanislas Gimart - 97490 Sainte-Clotilde

CMA FORMATION

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Lieu de formation : CMA Formation Ste Clotilde
Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner 15 jours avant la date de démarrage de la formation

MÉTHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Partie théorique : Salle banalisée - vidéo projecteur - support de formation
Partie pratique : Plateau technique_matière première fournie
Méthodes actives et participatives en privilégiant une adaptation du contenu aux besoins exprimés en début de formation et en tenant compte également du niveau des stagiaires

CONTENU DE LA FORMATION

- Les bases de la nutrition : introduction et définitions, les macronutriments et les micronutriments essentiels, les calories et l'équilibre énergétique. Les différents groupes d'aliments et l'équilibre alimentaire.
- Notion de diététique : les conséquences pathologiques d'une mauvaise alimentation.
- Comportement alimentaire et besoins nutritionnels, régime alimentaire Réunionnais.
- Notion de fiche technique. Mise en pratique : réalisation d'une gamme de recettes équilibrées
- Introduction à la maîtrise des coûts de revient : identification des principaux éléments des coûts de revient, méthode de calcul et mise en pratique
- Qu'est-ce que le prix juste des plats : détermination des coûts de vente des produits proposés, retour sur les différentes pratiques de la profession
- Transformer des idées culinaires en réalité commerciale : méthode de gestion de la production, challenge Batch cooking en pratique
- Gestion des biodéchets et lutte contre le plastique à usage unique : qu'est-ce que les biodéchets ? Méthodes de collecte, tri, et traitement des biodéchets, plastique à usage unique : présentation des alternatives

MODALITES D'EVALUATION

Positionnement oral. Mise en situation

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

Saint-Denis 02 62 21 04 35
ou par mail: cdm@cma-reunion.fr



Cofinancé par
l'Union européenne