# Régimes alimentaires

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1802317F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

## Présentation de la formation

### Objectifs

• Acquérir les outils nécessaires à l'élaboration de menus équilibrés
• Repérer les principes théoriques de base nécessaire à l'équilibre alimentaire

### Programme

• Rappel des motions de l'équilibre alimentaire
• Les nutriments, Les familles d'aliments, l'équilibre des menus
• Evolution de l'alimentation, Historique, évolution des goûts
• Les phénomènes de mode alimentaire
• L'industrie agro-alimentaire : les nouveaux produits
• La qualité de l'alimentation
• L'élaboration de plans alimentaires, l'identification des contraintes
• La durée du cycle de menus
• La structure des repas, les programmes adaptés au type de population
• La déclinaison du plan en menus
• Les recommandations nutritionnelles
• Les répartitions alimentaires journalières

## Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

**Aucun prérequis**

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité | Lieu | Du | Au |
|---|---|---|---|---|
| 2209987S | Présentiel | Saint-Jean-la-Poterie | 10/02/2026 | 31/12/2026 |

Source : GREF Bretagne #1802317F