

CURS: ALIMENTACIÓ SALUDABLE A LA CARTA (3h)

OBJECTIU:

Millorar l'oferta d'alimentació de l'establiment posant en valor el servei mitjançant aspectes i criteris d'alimentació saludable a la carta.

METODOLOGIA I CONTINGUTS:

Sessió en la qual s'assentaran les bases i els criteris de l'alimentació saludable, els aspectes relacionats amb els grups d'aliments, racions i proporcions i freqüències de consum, així com les coccions saludables.

S'analitzarà les cartes dels diferents establiments i posarem en comú aspectes per millorar-ne l'oferta sota els criteris d'alimentació saludable i estratègies per fer-ho visible als comensals.

DESTINAT A:

Responsables de cuina