

<p><b>Titre de la formation</b></p>	<p align="center"><b>CONNAISSANCE ET VALORISATION DES PRODUITS BIOLOGIQUES ET DIETETIQUES</b> <i>En présentiel</i></p>
<p><b>Contexte</b></p>	<p>De plus en plus de consommateurs se posent des questions sur la qualité et l'origine de leur alimentation et ils sont nombreux à se tourner vers des produits biologiques. D'autre part, certaines personnes adoptent des régimes sans gluten ou sans lactose sans forcément avoir des connaissances nutritionnelles solides. Afin de répondre au mieux aux questions de vos clients et les orienter dans leurs choix, nous vous proposons une formation permettant de perfectionner vos connaissances sur les aliments biologiques et diététiques.</p>
<p><b>Public concerné</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gérants et employés de magasins biologiques</li> <li>• Responsable des rayons biologique et diététique en GMS</li> </ul>
<p><b>Durée</b></p>	<p>1 jour (7h)</p>
<p><b>Délais d'accès</b></p>	<p>Inscriptions acceptées jusqu'à 15 jours avant le début de la formation.</p>
<p><b>Lieu de réalisation</b></p>	<p>Dans vos locaux (formation Intra uniquement)</p>
<p><b>Pré-requis</b></p>	<p>Savoir lire et écrire</p>
<p><b>Objectifs</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître la différence entre les aliments conventionnels et les aliments biologiques</li> <li>- Maîtriser les bases nutritionnelles de régimes alimentaires spécifiques : « sans gluten », « sans lactose », « Vegan »...</li> <li>- Connaître les bienfaits et les limites des « supers aliments » : laits végétaux, protéines végétales, graines, thé...</li> <li>- Décrypter les étiquettes</li> </ul>
<p><b>Programme</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Principales différences entre les aliments biologiques et conventionnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Intérêts nutritionnels</li> <li>○ Intérêts environnementaux</li> <li>○ Intérêts gustatifs</li> </ul> </li> <li><b>2. Initiation au décodage des étiquettes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tableau des valeurs nutritionnelles</li> <li>○ Liste des ingrédients : additifs, qualité des matières grasses,...</li> <li>○ Savoir comparer les aliments qui semblent équivalents</li> <li>○ Décodages des allégations nutritionnelles et de santé</li> </ul> </li> <li><b>3. Les régimes spécifiques et les aliments associés</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sans gluten, Sans lactose</li> <li>○ Végétarien / Végétalien / Végan</li> <li>○ Alimentation des personnes diabétiques</li> </ul> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aliments allégés</li> <li><b>4. Les vertus et limites des « Super aliments »</b></li> <li>○ Graines et baies (Chia, Goji, Sésame...)</li> <li>○ Les super jus de fruits (Grenade, Myrtille, Açai, Cranberry...)</li> <li>○ Autre : germe de blé, lécithine de soja, spiruline, Kombucha...</li> <li><b>5. (en option ) Produits ménagers écologiques</b></li> <li>○ « Ecolabel », « Ecocert » ou « Bio » ?</li> <li>○ Des produits naturels et simples (vinaigre blanc, bicarbonate...)</li> <li>○ Faire ses produits ménagers maison</li> </ul>
<p><b>Méthode et organisation pédagogique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pédagogie participative alternant exposés du formateur et ateliers de mise en pratiques en petits groupes</li> <li>- Techniques de formation variées permettant de dynamiser les séances : mots croisés, post-it, cartes à jouer, création d'affiches, vidéo, articles de journaux...</li> <li>- Support pédagogique reprenant les informations principales de la formation remis à chaque participant.</li> </ul>
<p><b>Modalités d'évaluation</b></p>	<p>Quiz interactif sur application numérique (Kahoot) en fin de journée. Une version papier du Quiz sera disponible en cas d'incapacité technique.</p>
<p><b>Attestation de Formation</b></p>	<p>Remise d'une attestation de fin de formation</p>
<p><b>Intervenant</b></p>	<p><b>JOUVE Stéphanie</b> Formatrice et consultante indépendante en Hygiène alimentaire et Nutrition depuis 2013. Diplôme d'ingénieur agroalimentaire, spécialisée en Nutrition et Santé publique Formation de formateur, formation au Digital Learning. Retrouvez toutes ses références sur : <a href="http://www.hydietconseil.com/qui_suis_je.html">http://www.hydietconseil.com/qui_suis_je.html</a></p>
<p><b>Accessibilité pour des personnes en situation de handicap</b></p>	<p>Formation accessible aux malentendants appareillés, aux malvoyants s'ils disposent de leur propre appareil de prise de notes, aux personnes à mobilité réduite si vos locaux le permettent.</p>
<p><b>Coût</b></p>	<p><b>650 € H.T</b> la journée de formation (de 1 à 12 participants) <i>TVA Non applicable selon article 293 B du CGI</i></p> <p>Les frais de déplacement sont inclus pour les formations animées dans les Bouches-du-Rhône. Hors département, ils seront facturés au réel (frais kilométriques ou ticket de transport en commun, péage, hôtel).</p>