

Organisation :

- Durée de 3 heures
- Langue : français, luxembourgeois.

Cible :

- Professionnels de l'alimentation de manière générale,
- Personnels travaillant dans le domaine éducatif, des soins.

Contact inscription :

- ☎ +352 26 53 29 66
- ✉ info@signal.lu
- 🌐 www.signal.lu

🌀 **Compétences développées**

- Compréhension de l'intolérance au gluten,
- Connaissance des produits contenant du gluten,
- Elaboration de menus sans gluten de qualité et basés sur un équilibre nutritionnel.

🌀 **Contenu**

- La maladie coéliquaue et l'intolérance au gluten,
- Les aliments contenant du gluten, l'étiquetage des aliments, les produits spéciaux sans gluten,
- Comment planifier des menus sans gluten,
- Conseils pratiques pour la préparation.

🌀 **Méthode pédagogique**

Une pédagogie attractive centrée sur l'apprenant pour transformer le savoir en compétences concrètes.

- Base théorique sur support visuel structuré,
- Exercices pratiques pour ancrer les connaissances,
- Stimulation de la réflexion collective via des discussions de groupe et échange d'expérience.

🌀 **Evaluation**

Un certificat de participation sera remis après la formation.