

Organisation :

- Durée de 2 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**

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

🌀 **Contenu**

- L'intolérance au lactose,
- Les aliments contenant du lactose,
- Étiquetage des aliments,
- Les produits sans lactose,
- Comment planifier des repas sans lactose,
- 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.