

Organisation :

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

Cible :

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

Contact inscription :

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

🔄 **Compétences développées**

- Connaissance du principe de végétarisme,
- Elaboration de menus végétariens de qualité et équilibrés au niveau nutritionnel.

🔄 **Contenu**

- Définition,
- Principes de l'alimentation végétarienne,
- Apports en protéines,
- Facteurs limitants,
- Elaboration d'un plan alimentaire,
- Menus végétariens,
- Modes de préparations et conseils.

🔄 **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.