

Seminari Web:

Formació per a empreses de restauració

Objectius

- L'adaptació a les noves freqüències d'aliments recomanades
- Dotar d'informació per tenir a l'abast la manera de fer nous plats innovadors i eines per poder facilitar aquest canvi a la millora dels menús, perquè els menjadors ofereixin plats més sans i sostenibles.
- Proporcionar eines per fer una gestió del servei del menjador que permeti oferir aliments de proximitat, ecològics de circuit curt i de temporada, tot garantint una viabilitat econòmica.

Docents

MARIA BLANQUER GENOVART (Dietista-Nutricionista, Agència de Salut Pública de Barcelona)
CARLES SOLER (Secretaria Tècnica MEMSS)

Dates

Es fan a inici de cada curs (octubre-novembre).

Els centres educatius inscrits al programa MEMSS reben, a inici de curs, un calendari amb les dates que es fan les sessions.

Programació

Durada: 2,5 h	
Primera part: 30 min	Què és l'alimentació Saludable i Sostenible?
Segona part: 30 min	La Gestió viable d'un Menjador Escolar Saludable i Sostenible
Tercera part: 1,5 h	Fitxes tècniques i pràctiques de cuinat i implementació

Inscripcions

Els centres educatius inscrits al programa MEMSS reben, a inici de curs, un missatge per a que es puguin inscriure.

Contacte

menjadorsescolars@aspb.cat