

ATELIER DE PERFECTIONNEMENT LA SANTÉ AU MENU

AMÉLIORER L'OFFRE ET LA GESTION DES COÛTS EN ARÉNAS

Cet atelier est préparé par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec à l'intention des membres de l'AQAIRS et des ses partenaires AQLP dans le cadre du projet La santé au menu. Cette formation s'inscrit dans l'objectif d'améliorer, dans les arénas du Québec, la qualité de l'offre alimentaire à l'intention de la clientèle des enfants âgés de 10 à 17 ans.

Cette formation vise à permettre aux exploitants des comptoirs alimentaires des arénas de mieux gérer leur offre alimentaire par une meilleure compréhension du calcul des coûts. Ainsi, il leur sera plus aisé de comparer les coûts de différents mets offerts, notamment les coûts des mets traditionnellement offerts et ceux des mets qui tiennent compte des recommandations nutritionnelles suggérées.

Conçu à l'intention des gestionnaires et exploitants de comptoirs alimentaires présents dans les arénas, l'atelier Améliorer l'offre et la gestion des coûts en arénas se déroule sur une journée et est divisé en deux blocs.

Le premier bloc présente les recommandations nutritionnelles qui servent de référence dans l'amélioration de l'offre alimentaire, des suggestions de menus pour enfants sains, ainsi que la méthode de calcul du coût de revient des mets. Une méthode d'autodiagnostic sera proposée pour analyser les forces et faiblesses du casse-croûte. Un tableur sera également présenté comme outil informatique à appliquer en entreprise.

Le second bloc présente concrètement les mets suggérés par un formateur-cuisinier pour améliorer l'offre alimentaire des arénas. Le repas du dîner est construit autour de dégustations, de démonstrations qui présenteront de manière éloquentes les modes de production, puis d'explications sur l'amélioration nutritionnelle et la rentabilité des mets proposés.

Date de la formation

À déterminer selon votre région (entre mai et la première semaine de juin 2011 (voir Calendrier))

Lieu de la formation

Selon votre région (voir Calendrier)

Inscription

Inscription en ligne à partir du jeudi 21 avril à <http://www.loisirpublic.qc.ca/formations.asp>

Plan de cours

Objectifs :

- Améliorer l'offre alimentaire en appliquant les recommandations nutritionnelles et la mise en marché de cette offre améliorée.
- Mieux calculer les coûts afin de comparer les coûts des mets offerts traditionnellement et ceux à privilégier pour la clientèle 10-17 ans.

Contenu :

- Recommandations nutritionnelles
- Menus pour enfants
- Autodiagnostic : forces et faiblesses du casse-croûte
- Calcul du coût de revient
- Démonstrations et dégustations de recettes proposées

Formateurs :

Formateur – gestion : François Pageau (formation pilote)
André Martin ou René-Yves Beaulé

Formateur – culinaire : Nicole Anne Gagnon

Nutritionniste : Ève Godin

Pour de plus amples informations, prière de communiquer avec Mme Émilie Godbout par courriel à egodbout@triademarketing.com.