Compétence 3.6 :

Concevoir et préparer des collations, des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas

Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas

Compétences	Sitographie	Présentation, commentaires
C 3.6.1 Concevoir des repas : - aider à l'élaboration ou élaborer un menu équilibré - Réaliser des achats alimentaires en conséquence	Site Manger bouger Programme national nutrition santé	Lancé en 2001, le Programme national nutrition santé (PNNS) est un plan de santé publique visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition.
	Dossier Le programme national pour la santé (PNA)	Dossier qui décline les axes du PNNS à mettre en œuvre à l'école.
	Site Alim'agri du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation	Appel à projets pour le PNA 2018-2019
	Site de la mission PMI santé et du centre multimédia Erasme : L'équilibre alimentaire	**Jeu en ligne**. Cette simulation ludique vous permettra de voir concrètement les habitudes alimentaires à prendre, les aliments à éviter ou dont la consommation doit être réduite, etc
	Site Weka.fr : Assurer la qualité des repas en EHPAD au niveau nutritionnel	Site de mutualisation d'expériences.

Compétences	Sitographie	Présentation, commentaires
C 3.6.2 Préparer des repas	Site Marmiton	57000 recettes de cuisine. **Vidéos** disponibles.
C 3.6.3. Préparer des collations	**Site** Weka.fr : Assurer la qualité en EHPAD au niveau de la production	Site de mutualisation d'expériences
	Vidéo sur dailymotion « Comment sont fabriqués les repas au GIP » : La préparation des repas dans la cuisine centrale de Saint Lô	Vidéo de 5 minutes 30.
	Vidéo sur dailymotion « Comment sont fabriqués les repas (suite) » : La qualité dans la préparation des repas de la cuisine centrale de Saint Lo	Vidéo de 4 minutes 50 axée sur la qualité lors de la préparation des repas.

Compétences	Sitographie	Présentation, commentaires
C 3.6.4. Distribuer des collations ou des repas **C 3.6.5** Organiser la distribution	Voir également la sitographie sur la qualité pour la démarche HACCP.	
	Site Weka.fr : - Exemple de procédure de distribution des petits déjeuners en chambre - Exemples de procédure de stockage des denrées	Site de mutualisation d'expériences.
	CCF technologie : - La chaine du froid - Liaisons froides liaisons chaudes, les différences	**Site** conseil dédié à l'information sur la chaîne du froid et les démarches HACCP.
	Vidéo sur dailymotion « GIP RCCM : la distribution des repas » : La distribution des repas de la cuisine centrale de la ville de Saint Lô	Vidéo de 3 minutes 30.

Compétences	Sitographie	Présentation, commentaires
C 3.6.7 Conserver des aliments, des préparations culinaires	**Site** de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes DGCCRF : La conservation des aliments	Le point sur les températures de conservation avec les textes de référence et des fiches techniques associées sur l'étiquetage des denrées alimentaires, la conservation des aliments et la date limite de conservation.
	Site de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. ANSES : Pages alimentation et nutrition humaines	L'Anses évalue de manière transverse les risques et les bénéfices sanitaires en y intégrant l'apport des sciences humaines et sociales, transmet ses avis et recommandations aux pouvoirs publics et rend systématiquement publics ses travaux. De nombreuses ressources à disposition.