

Organisation :

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

Sur demande : mise à disposition d'une salle (14pers.)

Cible :

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

Contact inscription :

Sharon Thill

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signa.lu

🌐 www.signa.lu

🌀 **Compétences développées**

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

🌀 **Contenu**

- La maladie coéliquaue et l'intolérance au gluten,
- Les aliments contenant du gluten, l'étiquetage des aliments, les produits spéciaux sans gluten,
- Comment planifier des menus sans gluten,
- Conseils pratiques pour la préparation.

🌀 **Méthode pédagogique**

- Formation interactive avec support Powerpoint,
- Discussion de groupe,
- Echange d'expériences.

🌀 **Evaluation**

Un **certificat** de participation sera remis après la formation.