

## Organisation :

- Durée de 2 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**

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

## 🔄 **Contenu**

- L'intolérance au lactose,
- Les aliments contenant du lactose,
- Étiquetage des aliments,
- Les produits sans lactose,
- Comment planifier des repas sans lactose,
- 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.