

Catalogue de formations, ateliers et temps collectifs sur l'alimentation durable

ARS Bretagne, DRAAF Bretagne et
GCS Achats-Santé Bretagne

Un catalogue pour outiller les établissements

Cet outil rassemble des propositions de formations, interventions et accompagnements développés par des professionnels en vue de contribuer à la mobilisation des établissements sanitaires, sociaux et médico-sociaux autour des enjeux de l'alimentation durable.

Le projet au cœur de ce catalogue est de souligner l'importance que tiennent les équipes et personnels des établissements dans la prise en compte de ces enjeux, ainsi que **la nécessité de réunir les compétences et les outils pour la mise en place d'actions collectives**, sources de solutions, de satisfaction et de résultats concrets.



La volonté de prendre en compte une diversité de cibles

Sont ciblés au travers de ce catalogue, tous les établissements sanitaires, sociaux ou médico-sociaux qui souhaitent creuser les questions d'alimentation durable et qui sont prêts à **créer une dynamique inter-disciplinaire ou inter-services**. **La volonté des institutions à l'origine de ce catalogue est en effet de parvenir à mobiliser les services dans leur diversité** : des cadres de santé au personnel d'animation, des équipes en cuisine, au personnel de soins, pour créer une culture collective de l'alimentation durable dans les établissements.

Car **l'alimentation et la restauration ne sont pas de simples prestations, mais des moteurs de santé, une source de bien-être** pour les personnes qui bénéficient d'une prise en main, quel que soit leur âge.

Des structures et professionnels choisis

Vous trouverez dans ce catalogue des structures formatrices et formations partagées par des établissements adhérents au GCS et/ou connues des concepteurs du catalogue. Toutes les structures rassemblées ici sont soit localisées en Bretagne, soit en mesure d'intervenir en Bretagne donc dans votre établissement. Elles réunissent par ailleurs des compétences ciblées **issues du monde de la cuisine en restauration collective, ou de la nutrition-diététique, ou du développement agricole, ou de plusieurs domaines à la fois.**

9 thématiques pour aborder l'alimentation durable

Dans cette version du catalogue, ce sont 12 structures et 70 propositions d'interventions qui sont rassemblées et organisées selon 9 grandes thématiques :

Chapitre 1 - Alimentation durable : enjeux, réglementation et approches techniques

1. Comprendre les enjeux de l'alimentation durable en restauration collective
2. Construire un projet d'établissement
3. Alimentation, nutrition-santé
4. Transformer des produits bruts, frais, durables

Chapitre 2 - Piliers de la loi EGalim : les comprendre et se perfectionner

1. Favoriser des approvisionnements durables ou EGalim
2. Lutter contre le gaspillage alimentaire
3. Diversifier les sources de protéines
4. Substituer le plastique jetable
5. Sensibiliser et éduquer le public accueilli et servi

Un catalogue organisé en deux parties : tableur et plaquettes

Les formats d'interventions sont variés : formations, ateliers, échanges collectifs... Et répondent à des demandes diverses, de la consolidation de connaissances globales sur les défis environnementaux à la construction d'une politique alimentaire d'établissement, en passant par des techniques de cuisine, des outils d'animation, des conseils managériaux...

L'ensemble des offres est rassemblé d'abord dans **un tableur synthétique** qui précise pour chaque proposition : les établissements et profils de participants ciblés, le format, les contacts au sein de la structure intervenant, et le cas échéant, quelques noms d'établissements qui ont bénéficié de l'intervention.

Ensuite, chaque offre est présentée plus en détail dans une seconde partie qui compile **les plaquettes fournies par les structures.**

(NB : la structure Quali-Bré présente dans le tableur ne dispose pas de plaquette de présentation à ce stade)

Vous êtes intéressé·e par une proposition ?

Rapprochez-vous de votre responsable RH ou contactez votre OPCO/OPCA pour vérifier que l'intervention de votre choix peut être couverte. Logiquement, chaque structure présente ici est labellisée Qualiopi.

Une structure de formation qui vous a accompagnés ne figure pas dans ce catalogue et mériterait pourtant de s'y trouver ?

Contactez le coordinateur de la Transition Energétique et Ecologique en Santé (le GCS Achats Santé Bretagne), pour contribuer à l'enrichissement de cet outil, mis à disposition des établissements.

Nous vous souhaitons une bonne utilisation de ce catalogue !

Pour tout renseignement ou souhait de contribution :

Coordination régionale de la Transition Energétique et Ecologique en Santé
Frédéric Marchand

Mail : tees@gcs-asb.bzh

Tél : 06 16 41 79 27

<https://www.gcs-asb.bzh/>

CHAPITRE	THÉMATIQUE	ÉTABLISSEMENT(S) CIBLE(S)	FORMAT	DURÉE	STRUCTURE INTERVENANTE	CONTACT	LES ÉTABLISSEMENTS EN QVT BÉNÉFICIE		
	Atelier Fresque de l'alimentation durable	Tout type d'établissement	Direction, responsable RH, responsable RSE, infirmière, CHSCT, déléguées du personnel, responsable de services...	Atelier / Stand / Jeu	2h	Aux Goûts du Jour	contact@agdi.fr 02 90 41 77 84 www.agdi.fr		
	É Galm et Loi Climat résilience, ce qu'il faut savoir pour favoriser une alimentation saine et durable en EHPAD	EHPAD	Équipe de cuisine, personnel d'accompagnement du repas, aide-soignant es, animateur*rices	Temps collectif en présentiel	7h ou 2 x 3,5 h	Réseau MAB-GAB	Pauline CROS & Florence BUSSON mab29.busson@agrobio-bretagne.org pcros@agrobio-bretagne.org		
	Les enjeux agri-alim et ensuite ?	Établissements de santé mentale	Gestionnaire, cheffe, personnes en charge de l'animation, la communication, convives	Temps collectif en présentiel	3h30	Réseau MAB-GAB	Pauline CROS & Florence BUSSON mab29.busson@agrobio-bretagne.org pcros@agrobio-bretagne.org		
	Cultivons, mangeons, éduquons	Tout type d'établissement	Salariés es et bénévoles des secteurs médico-social, jeunesse, sport, ...	Temps collectif en présentiel	2 jours (14 heures)	Réseau MAB-GAB	Pauline CROS & Florence BUSSON mab29.busson@agrobio-bretagne.org pcros@agrobio-bretagne.org		
	Fresque agri-alim et solutions	Tout type d'établissement	Grand public, bénéficiaires des structures, animateur*rices et cadres des structures	Temps collectif en présentiel	3 heures	Réseau MAB-GAB	Pauline CROS & Florence BUSSON mab29.busson@agrobio-bretagne.org pcros@agrobio-bretagne.org		
	1.1 - Comprendre les enjeux de l'alimentation durable en restauration collective	Construction d'une Charte de l'Alimentation (ou) Plan Alimentaire d'Établissement	Tout établissement ayant un service restauration collective	Équipe de cuisine, équipe de service, direction, ...	Accompagnement individuel en présentiel	3 à 4 rencontres de 3 heures	Réseau MAB-GAB	Pauline CROS & Florence BUSSON mab29.busson@agrobio-bretagne.org pcros@agrobio-bretagne.org	
	Enjeux environnementaux - Transport, alimentation, achats	Tout type d'établissement	Tout public	Formation	3 jours	Travail & Transitions	contact@travail-transitions.fr 0782897479		
	Les enjeux agricoles et de territoire de la restauration collective	Tout type d'établissement	Tout public	Formation	1 jour	SCIC Nourrir l'Avenir	contact@scicnourrilavenir.com scicnourrilavenir.com		
	Les impacts environnementaux de l'alimentation	Tout établissement ayant un service restauration collective	Gestionnaires, élues es, équipes de restauration (chefs fes, cuisiniers étes et équipes), directeurs*ices, animateur*ices	Formation	1 jour	SCIC Nourrir l'Avenir	contact@scicnourrilavenir.com scicnourrilavenir.com		
	Démarche bas carbone en restauration collective	Tout établissement ayant un service restauration collective	Professionnels de la restauration collective.	Formation	1 jour	Restau'Co	formation@restauco.fr 06 13 94 89 96		
	Lois EGalm, AGEC, Climat & Résilience : Mode d'emploi pour les acteurs de la restauration collective	Tout établissement ayant un service restauration collective	Toute personne travaillant en restauration collective en charge de la mise en application des lois EGalm, AGEC, Climat & Résilience.	Formation	1 jour (distanciel)	Restau'Co	formation@restauco.fr 06 13 94 89 96	CH Guingamp	
	Diagnostic du site	Tout établissement ayant un service restauration collective	Gestionnaires, décideurs*es, magasinières, chefs fes de cuisine, services achat, logistique, juridique	Formation	0,5 jour	SCIC Nourrir l'Avenir	contact@scicnourrilavenir.com scicnourrilavenir.com	CH Pontorson, Avranches, Saint James, Saint Lô/Coutances, Mortain	
	Etude de faisabilité du retour en fédé	Tout établissement ayant un service restauration collective	Elus es, décideurs*es, gestionnaires, services achat, logistique, juridique	Formation	1 jour	SCIC Nourrir l'Avenir	contact@scicnourrilavenir.com scicnourrilavenir.com		
	1.2 - Construire un projet d'établissement	Centre hospitalier	Tout personnel hospitalier concerné par le repas des patient*es (direction, gestionnaire, personnel médical et paramédical, membre du CLAN, service de soins et d'hébergement, équipe diététique, équipe de restauration, équipe logistique, représentant des usagers*ères),	Formation	1 jour	Restau'Co	formation@restauco.fr 06 13 94 89 96		
	Le repas à l'hôpital : MODULE 1 - Comment manger mieux pour guérir plus vite.	Centre hospitalier	tout personnel hospitalier concerné par le repas des patients*es (direction, gestionnaire, personnel médical et paramédical, membre du CLAN, service de soins et d'hébergement, équipe diététique, équipe de restauration, équipe logistique, représentant des usagers*ères),	Formation	1 jour	Restau'Co	formation@restauco.fr 06 13 94 89 96		
	Le repas à l'hôpital : MODULE 2 - Comment manger mieux pour guérir plus vite.	Centre hospitalier	tout personnel hospitalier concerné par le repas des patients*es (direction, gestionnaire, personnel médical et paramédical, membre du CLAN, service de soins et d'hébergement, équipe diététique, équipe de restauration, équipe logistique, représentant des usagers*ères),	Formation	1 jour	Restau'Co	formation@restauco.fr 06 13 94 89 96		

		Atelier Faire de la pause déjeuner une parenthèse santé	Tout type d'établissement	Adultes	Atelier / Stand / Jeu		Aux Goûts du Jour	contact@agdj.fr 02 90 41 77 84 www.agdj.fr	MERALLIANCE
		Atelier de sensibilisation à la psychonutrition (liens alimentation et santé mentale)	Établissements de santé mentale	Soignants es et patients es	Atelier de sensibilisation	2h	Aux Goûts du Jour	contact@agdj.fr 02 90 41 77 84 www.agdj.fr	Centre Hospitalier Guillaume Régnier, MECS Ty Massé, EFSM du Sud Finistère
		Nourrir ses plaisirs	EHPAD	L'ensemble des professionnels accompagnant le résident âgé	Formation	7 jours	Maison de la nutrition et du diabète	coordination@mnd35.fr	Rennes Métropole : CIAS à l'Ouest de Rennes* Rés. mutualisée la Noé, Rés. du Gast, Rés. des Champs-Manceaux, Rés. Leon Grimaud
		Textures modifiées et manger main 2.0	Tout établissement ayant un service restauration collective	Cuisiniers ères en restauration de santé, déficients nes, personnes des services de soins, chefes es, responsable de production	Formation	2 à 3 jours	CUISSON EXPERTISE	fberge@cuissone-expertise.fr www.cuissone-expertise.fr	CH Lesneven
		Cuisson basse température et cuisssons de nuit	Tout établissement ayant un service restauration collective	Cuisinier ère, chef de cuisine, responsable de production	Formation	2 à 5 jours	CUISSON EXPERTISE	fberge@cuissone-expertise.fr www.cuissone-expertise.fr	CHU Brest
		Cuisinier sans fonds ni us industriels en poudre - supprimer les additifs alimentaires	Tout établissement ayant un service restauration collective	Chef de cuisine, cuisinier ère, responsable de production, service diététique	Formation	2 jours	CUISSON EXPERTISE	fberge@cuissone-expertise.fr www.cuissone-expertise.fr	SCIC Nourrir l'Avenir
		Manger bio : nutrition et santé	Tout établissement ayant un service restauration collective	Chef's es, cuisiniers ères, équipes	Formation	1 jour	SCIC Nourrir l'Avenir	contact@scicnourrilavenir.com scicnourrilavenir.com	
		Les repas à textures modifiées en restauration collective	Tout établissement ayant un service restauration collective	Cuisinier ère, chef de cuisine, responsable de production.	Formation	2 jours	Restau'Co	formation@restau.co.fr 06 13 94 89 96	
		Atelier culinaire : les préparations à texture modifiée	EHPAD - Centre hospitalier	Cuisiniers ères travaillant en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes ou en cuisine centrale livrant des repas pour ces établissements ou pour la livraison à domicile.	Formation	2 jours	CNFFT	Valérie LE BORGNE 02 97 47 50 30	DELEGATION BRETAGNE
		Bouchées enrichies adaptées, Autonomie et plaisir, lutte contre la dénutrition	EHPAD - Centre hospitalier	Direction d'EHPAD, responsables de restauration, responsables de service, équipes de production travaillant en collaboration avec les diététiciens nes, aide-soignants es affecté es à l'alimentation	Formation	3 jours	Quali-Bre	05 49 49 64 50 https://www.qualibre.com/	SILGOM GIP
		Formation sur mesure intra-entreprise : cuisssons basses températures & Technologie du sous vide	Tout établissement ayant un service restauration collective	Équipes de production	Formation	5 jours	Quali-Bre	05 49 49 64 50 https://www.qualibre.com/	SILGOM GIP
		E.Calm : Développer ses techniques de cuisssons évolutives	Tout établissement ayant un service restauration collective	Professionnels les de la restauration collective	Formation	2 jours	ACR	leno@acr.bzh 06 62 96 94 31 www.acr.bzh	EHPAD les Coteaux de Ribray NIORT EHPAD Bodin Grand Maison Fay-Labasse EHPAD Résidence des Dunes Plouhinec Maison familiale
		E.Calm : L'intégration des produits locaux et de qualité dans les repas des collectivités	Tout établissement ayant un service restauration collective	Responsables d'équipe technique, cuisiniers ères et agents de fabrication et de distribution pour la restauration collective	Formation	2 jours	ACR	leno@acr.bzh 06 62 96 94 31 www.acr.bzh	
		Formation aux postures et techniques d'animatrices des Cuisines Nourricières	Tout type d'établissement	Animateur·rice, bénévole, encadrante, accompagnateur·rice socioprofessionnel·le	Formation	3 jours	Mouvement des Cuisines Nourricières	monysamuel@mozaika.fr 0671159744	
		Sensibilisation aux Cuisines Nourricières	Tout établissement ayant un service restauration collective	Cuisiniers ères, élus es, cadres, agents du service, personnes d'animation et d'éducation, convives et leurs familles..	Formation	1,5 jour	Mouvement des Cuisines Nourricières	monysamuel@mozaika.fr 0671159744	
		Techniques des Cuisines Nourricières - Module 1 - Cuisine évolutive	Tout établissement ayant un service restauration collective	Équipes et personnels des cuisines collectives. Accessible aux autres profils d'acteurs des systèmes de restauration sociale (élus es, cadres, agents du service, personnels d'animation et d'éducation)	Formation	1,5 jour	Mouvement des Cuisines Nourricières	monysamuel@mozaika.fr 0671159744	
		Techniques des Cuisines Nourricières - Module 2 - Cuisine alternative	Tout établissement ayant un service restauration collective	Toute personne ayant déjà eu une initiation ou formation en cuisine alternative	Formation	1,5 jour	Mouvement des Cuisines Nourricières	monysamuel@mozaika.fr 0671159744	
		Techniques des Cuisines Nourricières - Module 4 - Approfondissement Cuisine Alternative	Tout établissement ayant un service restauration collective	Toute personne ayant déjà eu une initiation ou formation en cuisine alternative	Formation	2 jours	Mouvement des Cuisines Nourricières	monysamuel@mozaika.fr 0671159744	
		Techniques culinaires : cuisssons associations, équilibrées nutritionnelles	Tout établissement ayant un service restauration collective	Chef's es, cuisiniers ères, équipes	Formation	1 jour	SCIC Nourrir l'Avenir	contact@scicnourrilavenir.com scicnourrilavenir.com	
		Transition alimentaire : Adapter ses pratiques en restauration collective	Tout établissement ayant un service restauration collective	Cuisinier ère, chef de cuisine, responsable de production.	Formation	2 jours	Restau'Co	formation@restau.co.fr 06 13 94 89 96	Valérie LE BORGNE DELEGATION BRETAGNE
		La préparation et la cuisson des préparations	Tout établissement ayant un service restauration collective	Cuisiniers ères, agent de cuisine ayant à préparer des plats	Formation	2 jours	CNFFT	02 97 47 50 30	
		1.4 - Transformer des produits bruts, frais, durables							

<p>S'engager vers EGalim</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p>	<p>Binôme gestionnaire / chef(fe)</p>	<p>Temps collectif en présentiel</p>	<p>3h30</p>	<p>Réseau MAB-GAB</p>	<p>Pauline CROS & Florence BUSSON mab29.busson@agrobio-bretagne.org pcros@agrobio-bretagne.org</p>	
<p>Diagnostic complet de la restauration</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p>	<p>Équipe de cuisine, équipe de service, direction, ...</p>	<p>Accompagnement individuel en présentiel</p>	<p>1 jour</p>	<p>Réseau MAB-GAB</p>	<p>Pauline CROS & Florence BUSSON mab29.busson@agrobio-bretagne.org pcros@agrobio-bretagne.org</p>	
<p>Préconisations et feuille de route sur les approvisionnements EGALIM</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p>	<p>Équipe de cuisine, équipe de service, direction, ...</p>	<p>Accompagnement individuel en présentiel</p>	<p>3 heures</p>	<p>Réseau MAB-GAB</p>	<p>Pauline CROS & Florence BUSSON mab29.busson@agrobio-bretagne.org pcros@agrobio-bretagne.org</p>	
<p>2.1 - Favoriser des approvisionnements durables ou EGALIM</p>	<p>Accompagnement à la rédaction des appels d'offre</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p>	<p>Équipe de cuisine, équipe de service, direction, ...</p>	<p>Accompagnement individuel en présentiel</p>	<p>Entre 3 et 8 réunions de 3 heures sur 1 année (séance de gestion directe ou gestion concédée)</p>	<p>Réseau MAB-GAB</p>	<p>Pauline CROS & Florence BUSSON mab29.busson@agrobio-bretagne.org pcros@agrobio-bretagne.org</p>
<p>Introduire des produits biologiques du territoire via les appels d'offres</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p>	<p>Gestionnaires, élus(es), responsables de cuisine</p>	<p>Formation</p>	<p>1 jour</p>	<p>SCIC Nourrit l'Avenir</p>	<p>contact@scicnourritlavenir.com scicnourritlavenir.com</p>	<p>contact@scicnourritlavenir.com scicnourritlavenir.com</p>
<p>Maîtriser son budget pour introduire des produits biologiques</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p>	<p>Gestionnaires, élus(es), responsables de cuisine</p>	<p>Formation</p>	<p>1 jour</p>	<p>SCIC Nourrit l'Avenir</p>	<p>contact@scicnourritlavenir.com scicnourritlavenir.com</p>	<p>contact@scicnourritlavenir.com scicnourritlavenir.com</p>
<p>Se mettre en conformité avec la loi EGALIM</p>	<p>Formation mise en oeuvre d'actions de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p>	<p>Personnel de cuisine</p>	<p>Formation</p>	<p>1 jour</p>	<p>Aux Goûts du Jour</p>	<p>DIR SH Grand-Ouest - Ministère de la Justice</p>
<p>Stand Stop au gaspillage alimentaire</p>	<p>Tout type d'établissement</p>	<p>Tout public</p>	<p>Formation</p>	<p>1 jour</p>	<p>Aux Goûts du Jour</p>	<p>contact@agdj.fr www.agdj.fr</p>	<p>Centre Hospitalier de Cornouaille</p>
<p>Diagnostic de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p>	<p>Toute personne en lien avec le service restauration (direction, gestionnaire, équipes de cuisine / service / plonge, équipe pédagogique, etc.)</p>	<p>Accompagnement</p>	<p>1 jour</p>	<p>Aux Goûts du Jour</p>	<p>contact@agdj.fr www.agdj.fr</p>	<p>Thérapie@culisson-expertise.fr (+33) 06 69 52 78 06 www.culisson-expertise.fr</p>
<p>Développer un plan de lutte pour réduire le GA</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p>	<p>Chef de cuisine, cuisinier-e, diététicien-ne, responsable production, agent restauration, agent de distribution des repas</p>	<p>Formation</p>	<p>2 à 3 jours</p>	<p>CUISSON EXPERTISE</p>	<p>contact@scicnourritlavenir.com scicnourritlavenir.com</p>	<p>contact@scicnourritlavenir.com scicnourritlavenir.com</p>
<p>Lutter contre le gaspillage alimentaire</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p>	<p>Equipe de restauration</p>	<p>Formation</p>	<p>1 jour</p>	<p>SCIC Nourrit l'Avenir</p>	<p>formation@restauco.fr</p>	<p>formation@restauco.fr</p>
<p>Méthodologie d'évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective - Comment réaliser son diagnostic ?</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p>	<p>Toute personne en charge de l'évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective.</p>	<p>Formation</p>	<p>3 jours</p>	<p>Restau'Co</p>	<p>formation@restauco.fr</p>	<p>formation@restauco.fr</p>
<p>Aide à la réduction des gaspillages dans les restaurants</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p>	<p>Responsable de cuisine ou encadrant, Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires ainsi que le personnel polyvalent, Personnel de service.</p>	<p>Formation</p>	<p>3,5 h</p>	<p>Labocéa</p>	<p>Service Conseil Expertise Alimentaire : 02 98 40 48 48 Email : cead@aboces.fr</p>	<p>EH PAD Kerborc'his, de la Fondation Masse-Trévidy (29), Association des Amis d'Armor (29)</p>
<p>Réduire le gaspillage alimentaire dans les établissements sanitaires, sociaux et médico-sociaux</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p>	<p>Tous professionnels souhaitant s'inscrire dans une démarche éco-responsable</p>	<p>Formation</p>	<p>2 jours</p>	<p>ANFH</p>	<p>alla@alafoma.fr</p>	<p>alla@alafoma.fr</p>

<p>EGalim : La diversification des protéines et l'élaboration de menus végétariens</p> <p>Cuisiner végétarien et valoriser les protéines d'origine végétale (loi EGALIM)</p> <p>Cuisine végétarienne cuison de nuit</p> <p>Plats végétariens : les recettes du plaisir et de l'équilibre</p> <p>Comment intégrer les menus végétariens en restauration collective ?</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p>	<p>Responsables d'équipe technique, cuisiniers-ères et agents de fabrication et de distribution pour la restauration collective</p> <p>Chef(fe) de cuisine, cuisinier-ère, diététicien-ne, responsable de production</p> <p>Chef(fe) de cuisine, cuisinier-ère, responsable de production, porteur de projets</p> <p>Chef(fes), cuisiniers-ères, équipes</p> <p>Cuisinier-ère, chef(fe) de cuisine, responsable de production.</p>	<p>Formation</p> <p>Formation</p> <p>Formation</p> <p>Formation</p> <p>Formation</p>	<p>2 jours</p> <p>2 à 3 jours</p> <p>2 à 3 jours</p> <p>1 jour</p> <p>2 jours</p>	<p>ACR</p> <p>CUISSON EXPERTISE</p> <p>CUISSON EXPERTISE</p> <p>SCIC Nourrir l'Avenir</p> <p>RestauCo</p>	<p>lidenot@acr.bzh www.acr.bzh</p> <p>fbperge@cuison-expertise.fr www.cuison-expertise.fr</p> <p>fbperge@cuison-expertise.fr (+33) 06 69 52 78 06 www.cuison-expertise.fr</p> <p>contact@scicnourritavent.com scicnourritavent.com</p> <p>formation@restauco.fr 06 13 94 88 96</p>	<p>CHU Brest</p> <p>CHU Brest</p> <p>CHU Brest</p> <p>CH Brocéliande</p>	
<p>2.3 - Diversifier les sources de protéines</p> <p>2 - 5 piliers de la loi EGALIM : les comprendre et se perfectionner</p>	<p>Construire un plan plurianuel de diversification des sources de protéines en restauration collective</p> <p>Atelier culinaire (1) : les protéines végétaliennes en restauration collective</p> <p>Atelier culinaire (2) : les protéines végétales</p> <p>Atelier culinaire (3) : valorisation des fruits et légumes</p> <p>La cuisine végétarienne</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p> <p>Substitution du plastique en restauration</p>	<p>Tout professionnel de la restauration collective.</p> <p>Agent de restauration, cuisinier-ère, responsable de production, responsable qualité</p> <p>Cuisiniers-ères, responsables de production.</p> <p>Cuisiniers-ères</p> <p>Tout professionnel de la restauration collective</p>	<p>Formation</p> <p>Formation</p> <p>Formation</p> <p>Formation</p> <p>Tout professionnel de la restauration collective</p>	<p>1 jour</p> <p>1 jour</p> <p>2 jours</p> <p>1 jour</p> <p>2 jours</p>	<p>RestauCo</p> <p>CNFPT</p> <p>CNFPT</p> <p>CNFPT</p> <p>VICI Restauration</p>	<p>formation@restauco.fr 06 13 94 88 96</p> <p>Valérie LE BORGNE DELEGATION BRETAGNE 02 97 47 50 30</p> <p>Valérie LE BORGNE DELEGATION BRETAGNE 02 97 47 50 30</p> <p>Valérie LE BORGNE DELEGATION BRETAGNE 02 97 47 50 30</p> <p>04.75.86.09.20</p>	
	<p>De la cuisine aux équipes en salle : valoriser la démarche alimentaire</p> <p>Le service des repas en self : Organisation - Gestion - Communication</p> <p>Formation organiser et animer un atelier de cuisine durable</p> <p>Formation mise en œuvre d'actions d'éducation au goût – sensibilisation au comportement du jeune mangeur</p> <p>Formation mise en place d'actions de sensibilisation des enfants sur l'alimentation durable</p> <p>PEDAGOGIE : L'enfant au cœur du dispositif de la restauration</p> <p>Analyse sensorielle et éducation au goût</p>	<p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p> <p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p> <p>Tout type d'établissement</p> <p>Tout établissement ayant un service restauration collective</p>	<p>Tout professionnel de la restauration collective.</p> <p>Équipes de cuisine et de service, animateurs-ices, accompagnants-es du temps du repas</p> <p>Personnel de restauration collective en charge du service et/ou en relation avec le convive au niveau du self.</p> <p>Animateur-ices</p> <p>Personnel encadrant les pauses repas</p> <p>Personnel encadrant les pauses repas</p> <p>Equipe technique de la restauration collective, cuisiniers-ès, agents de restauration et d'éducation, animateurs-ices</p> <p>Équipes de restauration, directeurs-ices et animateurs-ès, éducateurs-ices spécialisées, EHAPD, IMPro, IEP</p>	<p>Formation</p> <p>Formation</p> <p>Formation</p> <p>Formation</p> <p>Formation</p> <p>Formation</p> <p>Formation</p> <p>Formation</p>	<p>2 jours</p> <p>2 jour</p> <p>2 jours</p> <p>1 jour</p> <p>1 jour</p> <p>1 jour</p> <p>2 jours</p> <p>1 jour</p>	<p>SCIC Nourrir l'Avenir</p> <p>RestauCo</p> <p>SCIC Nourrir l'Avenir</p> <p>RestauCo</p> <p>Aux Goûts du Jour</p> <p>Aux Goûts du Jour</p> <p>Aux Goûts du Jour</p> <p>ACR</p>	<p>contact@agdi.fr 02 90 41 77 84 www.agdi.fr</p> <p>contact@agdi.fr 02 90 41 77 84 www.agdi.fr</p> <p>contact@agdi.fr 02 90 41 77 84 www.agdi.fr</p> <p>lidenot@acr.bzh 06 62 96 94 31 www.acr.bzh</p> <p>contact@scicnourritavent.com scicnourritavent.com</p>	<p>Centre social Horizons - Brest</p> <p>CPAM des Côtes d'Armor</p> <p>Centre social Horizons - Brest</p>

Chapitre 1 - Alimentation durable :
Enjeux, réglementation et approches techniques

1. Comprendre les enjeux de l'alimentation durable en restauration collective

Atelier Fresque de l'alimentation saine et durable

Atelier de 2h à mener en entreprise pour un groupe de 6 à 16 personnes (Direction, responsable RH, responsable RSE, infirmière, CHSCT, délégués du personnel, responsable de services...)

Afin de connaître mieux les habitudes alimentaires des salariés et identifier les initiatives existantes sur le sujet, l'animateur/trice réalise un focus groupe à l'aide d'un jeu appelé la "Fresque de l'alimentation durable en entreprise". Le focus group est une discussion ouverte, son objectif est de parvenir à cerner les contours d'un sujet. Pour cela, l'animateur/trice mobilise les échanges et interactions entre les participants afin de recueillir différentes données.

Les objectifs :

- Sensibiliser le groupe à l'alimentation saine et durable
- Identifier les freins et les leviers pour aller vers une alimentation saine et durable
- Co-construire un plan d'action à mener en interne pour favoriser le Bien Manger pour toutes et tous

EGALIM et Loi Climat Résilience,

ce qu'il faut savoir pour favoriser une alimentation saine et durable en EHPAD



Objectifs

- Mieux comprendre la loi EGALIM et la loi Climat Résilience,
- Repérer quelques outils d'informations et notamment la plateforme macantine.gouv,
- Savoir se repérer dans les labels
- Appréhender les composantes et enjeux d'une alimentation saine et durable dans la restauration collective,
- S'approprier la qualité nutritionnelle des repas



Durée

- 7h ou 2 x 3,5 h

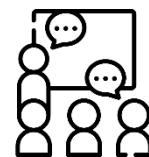
Cible

- Equipe de cuisine
- Personnel d'accompagnement du repas
- Aide-Soignant et animateurs

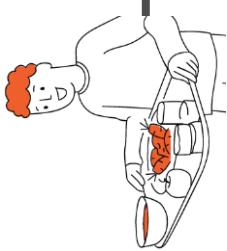


Format

- En présentiel



Les enjeux agri-alim et ensuite ?



Temps collectif

Objectifs

- Comprendre notre environnement agricole et agroalimentaire
- Comprendre l'évolution nécessaire de notre environnement agricole et alimentaire
- Aborder les différents labels alimentaires
- Se donner des engagements GLOBAUX : approvisionnement, animations, sensibilisation, communication, etc.

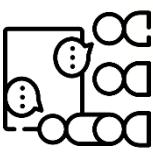


Cible



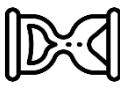
- Gestionnaire
- Chef.e
- Personnes en charge de l'animation, la communication
- Convives

Format



- En présentiel : timeline agri alim - débat mouvant – ateliers + pause gourmande bio et locale

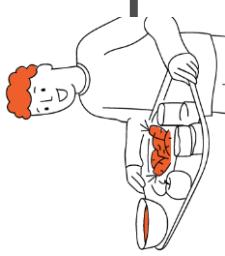
Durée



- 3h30

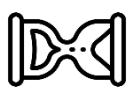


CULTIVONS mangeons éduquons



Objectifs

- Mieux comprendre le système agricole et alimentaire et ses enjeux (environnement, santé, économie, social)
- (Re)découvrir le fonctionnement d'une ferme en agriculture biologique, échanger avec un.e agriculteur.trice
- Développer des connaissances sur la nutrition et l'alimentation saine, bio et locale, mobilisables auprès de son public
- Découvrir et prendre en main des outils pédagogiques sur la thématique agriculture et alimentation, savoir les transposer pour les utiliser avec son public



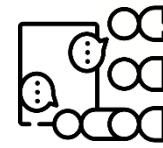
Durée

- 2 jours (14 heures)



Cible

- Salarié.e.s et bénévoles des secteurs médico-social, jeunesse, sport, ...

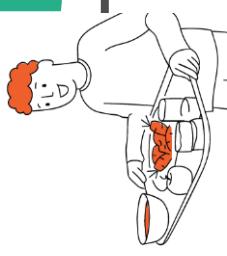


Format

- En présentiel : 75 % en salle, 25 % sur ferme



Fresque agri-alim et solutions



Temps collectif

Objectifs

- Rassembler les acteurs de votre territoire, vos collaborateurs, les partenaires de vos projets
- Former aux enjeux du système alimentaire : ses composantes, ses mécanismes et ses impacts
- Catalyser l'action individuelle et collective vers une agriculture et une alimentation durable pour tous

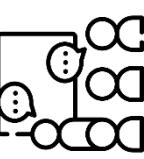


Cible



- Grand public
- Bénéficiaires des structures
- Animateur.ices et cadres des structures

Format



- En présentiel, en salle

Durée

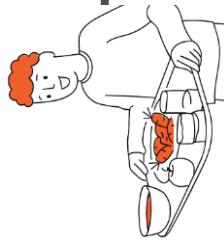


- 3 heures



GAB-FRAB
réseau
Les Agriculteurs Bio
du Bretagne

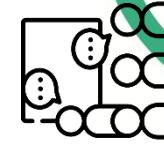
Construction D'une ChArTe De L'Alimentation (ou Plan Alimentaire d'Établissement)



Objectifs

Le projet alimentaire est un texte de référence, court, qui résume les engagements pris en termes de qualité des repas au sein de l'établissement, au-delà du respect des exigences imposées par la réglementation. À travers cette action, les objectifs sont de :

- Fixer collectivement des objectifs précis autour du projet de restauration
- Avoir un outil de pilotage pour le suivi des actions décrites dans le projet de restauration
- Mobiliser et engager l'ensemble des équipes (agent·es, direction, élue·es, ...)



Cible	<ul style="list-style-type: none">• Équipe de cuisine,• Équipe de service,• Direction, ...
Format	<ul style="list-style-type: none">• entre 3 et 8 réunions de 3 heures sur 1 année (selon gestion directe ou gestion concédée)
Durée	<ul style="list-style-type: none">• 3 à 4 rencontres de 3 heures

Durée	<ul style="list-style-type: none">• 3 à 4 rencontres de 3 heures
-------	--------------------------------------------------------------------------------



Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhallan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91

0782887479
contact@travail-transitions.fr



Programme de formation

Date de génération : 22/11/2024

Transports, alimentation et achats durables

But de la formation

Cette formation répond aux questions suivantes :

- Quels sont les impacts environnementaux et en terme de dérèglement climatique des secteurs du transport, de l'alimentation et de la consommation ?
- Comment je peux agir au sein de mon entreprise et au delà ?

Compétences visées

1. Comprendre les enjeux environnementaux des secteurs du transport, de la consommation et de l'alimentation
2. Etre en capacité de choisir et d'expérimenter ses choix dans sa vie personnelle et professionnelle

Pré-requis

Aucun pré-requis spécifique nécessaire

Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

Type de public

Tout public

Équipements nécessaires

Formation en présentiel, le matériel est fourni

Moyens pédagogiques

- Support de présentation détaillant les notions et liens vers les vidéos, articles et applications en ligne pour aller plus loin
- Vidéos explicatives ou vidéos/débats sur différentes thématiques : se lancer dans l'action, les déchets, le gaspillage alimentaire, l'alimentation durable, le compost...
- jeux de formation : Atelier de co-construction, Quiz, jeux de mise en situation

Documents remis en fin de formation

Support de présentation détaillant les notions et liens vers les vidéos, articles et applications en ligne pour aller plus loin

Travail et transitionS

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhallan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91

0782887479
contact@travail-transitions.fr



Méthodes pédagogiques

Apprentissage à travers le jeu et la participation collective : Atelier participatif, jeux de découverte et de validation des compétences par association d'idées, co-construction, quiz, vidéo/débat

Durée

21 heures (3 jours).

Programme

Séance 1 : Agir pour la transition dans notre consommation (présentiel et distanciel) :

- Les impacts de la sur-consommation sur l'environnement : focus la consommation d'énergie, le secteur du numérique, la gestion des déchets. Comprendre les ordres de grandeur.
- Comment réduire les impacts et notre consommation, en tant qu'individu et dans nos entreprises.
- Quels sont nos motivations et nos freins à l'engagement ?

Et en distanciel :

- Expérimenter la mutualisation d'objets
- Trucs et astuces sur la réparation/seconde main à partager en ligne
- Partage de connaissances (images et podcasts) en ligne sur l'exploitation minière et la transition énergétique

Séance 2 : Agir pour la transition dans les transports (présentiel et distanciel) :

- Quels impacts environnementaux du secteur des transports.
- Etudier les différents leviers de transition dans les transports, identifier les opportunités dans nos mobilités personnelles et professionnelles
- Quelles sont nos difficultés à la transition de nos transports personnels et professionnels ? Comment je me positionne vis à vis des actions envisagées ?

Et en distanciel :

- Travaux du CESE sur la mobilité en milieu peu dense
- Expérimentation et témoignage "je me déplace autrement" sur un de mes trajets
- Proposer un challenge mobilité dans son entreprise/ Et si le covoit était possible ?
- Accompagner le changement : les leviers effort/valeur/coût/plaisir

Séance 3 : Agir pour la transition dans l'alimentation (présentiel et distanciel) :

- Quels impacts environnementaux du secteur de l'agriculture et de l'alimentation.
- Comprendre les différents leviers de transition dans notre alimentation, évaluer nos choix alimentaires.
- Quelles sont nos difficultés à la transition de notre alimentation ? Comment je me positionne vis à vis des actions envisagées ?

Et en distanciel :

- Partager mes recettes anti-gaspi
- Défi : Préparer un repas en commun spécial végé/légumineuses au travail ou avec des amis
- Préparer un pique-nique 0 déchets
- Tester la cuisson en marmite norvégienne

Accessible aux personnes en situation d'handicap : oui



La restauration
collective
en transition

MODULE 1

Les enjeux agricoles & de territoire de la restauration collective

Grâce aux collectivités locales, la restauration collective est un levier essentiel d'une transition agricole durable sur les territoires. Il est nécessaire d'aborder les enjeux climatiques, agricoles, de biodiversité et de santé de l'alimentation pour développer une approche territoriale, sociale, environnementale et sanitaire de l'assiette.

LES OBJECTIFS

- Prendre conscience des impacts de nos modes de consommation alimentaires
- Découvrir les principes d'une agriculture et d'une alimentation biologique et locale
- Développer une approche territoriale de l'alimentation
- Inscrire une démarche de projet sur les territoires

DESTINÉ À :

Tout public

INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire

PHASE 2 : AUTOUR DE LA CUISINE

PRESTATIONS



ATELIERS INTERACTIFS



CONFÉRENCE,
DIAPORAMA ET DÉBATS



DÉGUSTATION DE
RECETTES COMPOSÉES
D'ALIMENTS BIO LOCAUX



JEUX DÉCOUVERTE



15
MAX



1
JOURNÉE

EN SAVOIR PLUS

scicnourrirlavenir.com

PRENDRE CONTACT

contact@scicnourrirlavenir.com

SIÈGE SOCIAL

12 cours Fénelon 24000 Périgueux





La restauration
collective
en transition

PHASE 2 : AUTOUR DE LA CUISINE

MODULE 2

Les impacts environnementaux de l'alimentation

Le label AB, pierre angulaire d'une alimentation sans pesticides, est au cœur de ce module, qui décortique la notion de saisonnalité, la valeur nutritionnelle des aliments, leur goût et leur durabilité.

La diversité des sources de protéines (plats végétariens ou avec des sources de protéines animales et végétales) et leur équilibre nutritionnel sont aussi abordés.

LES OBJECTIFS

- Comprendre les effets concrets de nos choix alimentaires
- Comprendre les avantages nutritionnels d'une alimentation bio vs conventionnelle
- Proposer des menus équilibrés, denses nutritionnellement et gourmands
- Découvrir des modèles d'expériences réussis en restauration collective

PRESTATIONS



ATELIERS INTERACTIFS



CONFÉRENCE,
DIAPORAMA ET DÉBATS



DÉGUSTATION DE
RECETTES COMPOSÉES
D'ALIMENTS BIO LOCAUX

DESTINÉ À :

Gestionnaires, élus·es, équipes de restauration (chefs·fes, cuisiniers·ères et équipes), directeurs·rices, animateurs·rices de centre de loisirs

INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire



15
MAX



1
JOURNÉE

EN SAVOIR PLUS

scicnourirlavenir.com

PRENDRE CONTACT

contact@scicnourirlavenir.com

SIÈGE SOCIAL

12 cours Fénelon 24000 Périgueux



Démarche BAS-CARBONE en restauration collective

FRR11

OBJECTIFS

En France, l'alimentation est responsable de près de 30% des émissions de gaz à effet de serre. La restauration collective porte à ce titre de nombreux enjeux tout en étant soumise à de nombreuses contraintes réglementaires et économiques.

Or, une démarche bas carbone peut être source d'économies pour l'établissement.

L'objectif de la formation est donc d'aider les professionnels à :

- Comprendre la **définition de « Bas Carbone »** et les autres enjeux de durabilité au-delà du carbone ;
- Être capable d'**analyser les principales pratiques génératrices de GES** en restauration collective ; estimer leur impact économique ;
- Savoir **mettre en place un plan d'actions** efficace pour l'environnement et la rentabilité ;
- **Faire adhérer l'équipe** au projet et sensibiliser les convives.

PUBLIC VISE :

Professionnels de la restauration collective.

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

LIEU DE FORMATION :

Dans vos locaux

DURÉE :

1 jour (7h)

PRÉREQUIS :

Aucun

INFOS & TARIFS :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Cuverie- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
⌚ 06 13 94 89 96

PROGRAMME

Qu'est-ce que l'empreinte carbone ?

Notions de GES et d'empreinte carbone ; lien avec la crise climatique ; autres indicateurs : biodiversité, empreinte eau, ...

Restauration et crise climatique : quelques chiffres pour comprendre les impacts

Comprendre les postes d'empreinte carbone dans un restaurant

Énergie, Déchets, Approvisionnements, Transport, Emballages...

Mise en pratique

- Estimer l'empreinte carbone d'un repas
- Construire un menu bas carbone

Au-delà du carbone, les approvisionnements "vertueux" et de qualité

Pêche durable, bio, SIIQO, local...

Au-delà de l'alimentaire....

Adhésion des équipes et des convives

PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.

Évaluation des connaissances (questions orales).

Vérification des acquis (QCM).

Formulaire d'évaluation de la formation. Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.

Lois Egalim, AGEC, Climat & Résilience : Mode d'emploi pour les acteurs de la restauration collective

FRR8

OBJECTIFS

Déchiffrer les 3 lois et les obligations à venir pour la restauration collective.

Comprendre **la raison de ces changements** et comment les concrétiser dans son établissement.

Échanger entre pairs sur **les solutions et les expériences**.

Découvrir les **ressources existantes** pour atteindre les objectifs.

PUBLIC VISE :

Toute personne travaillant en restauration collective en charge de la mise en application des lois Egalim, AGEC, Climat & Résilience.

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

LIEU DE FORMATION :

Dans vos locaux

Distanciel sur demande

DURÉE :

1 jour (6h)

Distanciel (2*3h)

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

INFOS & TARIFS :

Restau'Co

Formation & Services à l'Adhérent

1 rue Tabourot des Accords

La Cuverie- 21000 Dijon

✉ formation@restauco.fr

⌚ 06 13 94 89 96

PROGRAMME

Introduction.

Ces dernières années, le cadre législatif est venu apporter de nouvelles obligations pour les professionnels de la restauration collective : approvisionnement durable, diversification des sources de protéines, lutte contre le gaspillage alimentaire, information des convives et sortie du plastique.

Par quoi commencer ? Comment atteindre ces objectifs ? Quels sont les délais ? Quelles vont être les implications concrètes ? Cela va-t-il engendrer des surcoûts ? Comment être guidé ou accompagné dans la démarche ?

Contexte politique sur la restauration collective.

Lois EGALIM, AGEC et Climat & Résilience :

- la genèse,
- où trouver les textes,
- leurs champs d'application et les principales nouveautés.

Atelier participatif.

Partage des principales réussites et difficultés.

Les changements pour la restauration collective.

Approvisionnement durable.

Diversification des protéines.

La question du budget.

Plastiques et santé environnementale.

Information, sensibilisation, gaspillage alimentaire.

Ateliers de co-développement en sous-groupes pour élaborer un plan d'action / une feuille de route opérationnelle.

Groupe 1 : Sortir du plastique en restauration collective.

Groupe 2 : Développer un approvisionnement durable.

Conclusion et évaluation.

PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Alternance entre apports théoriques et ateliers participatifs.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.

Évaluation à l'oral des connaissances.

Vérification des acquis (QCM).

Formulaire d'évaluation de la formation.

Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.

Chapitre 1 - Alimentation durable :
Enjeux, réglementation et approches techniques

2. Construire un projet d'établissement



La restauration
collective
en transition

PHASE 1 : PRÉPARER SA TRANSITION

MODULE 1

Diagnostic du site

C'est LA première étape incontournable pour poser un diagnostic complet de votre cuisine : observation de l'organisation et du fonctionnement, analyse des pratiques, des locaux et du matériel et échanges avec les équipes.

LES OBJECTIFS

- État des lieux des locaux et du matériel
- Analyse du fonctionnement et des pratiques
- Identification des freins et leviers

DESTINÉ À :

Gestionnaires, décideurs·euses, magasiniers·ères, chefs·fes de cuisine, services (achat, juridique, logistique)

INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire



1/2
JOURNÉE

(OU PLUS SELON LA
TAILLE DES SITES)

PRESTATIONS



ANALYSE GLOBALE :
LOCAUX, MATÉRIEL,
PRATIQUES ET
FONCTIONNEMENT



PRODUCTION &
LIVRAISON
D'UN RAPPORT



EN SAVOIR PLUS

scicnourrirlavenir.com

PRENDRE CONTACT

contact@scicnourrirlavenir.com

SIÈGE SOCIAL

12 cours Fénelon 24000 Périgueux





La restauration
collective
en transition

PHASE 1 : PRÉPARER SA TRANSITION

MODULE 2

Étude de faisabilité du retour en régie

Régie or not régie ? Grâce à une analyse technique et financière, votre collectivité évalue son besoin et peut prendre une décision sur le retour en régie ou sur la mise en œuvre d'une politique ambitieuse pour sa restauration collective.

LES OBJECTIFS

- Synthétiser l'ensemble des éléments nécessaires à la prise de décision
- Identification des freins et leviers
- Esquisser un plan d'action

DESTINÉ À :

Élus·es, décideurs·euses,
gestionnaires, services
(achat, juridique, logistique)

INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire

 **5**
MAX



1
JOURNÉE
(OU PLUS)

PRÉREQUIS

Faire un
diagnostic
du site



EN SAVOIR PLUS

scicnourrirlavenir.com

PRENDRE CONTACT

contact@scicnourrirlavenir.com

SIÈGE SOCIAL

12 cours Fénelon 24000 Périgueux



Le repas à l'hôpital : MODULE 1 : Comment manger mieux pour guérir plus vite.

FRAH1

OBJECTIFS

Augmenter la **satisfaction des patients et résidents** et limiter leur dénutrition.

Inverser le regard sur la **qualité de la restauration hospitalière**.

Créer une dynamique de projet collectif grâce à un travail **décloisonné et pluridisciplinaire**.

Valoriser le **savoir-faire et la technicité** des équipes de restauration.

Développer les achats durables en lien avec la loi Egalim tout en maîtrisant les dépenses.

Lutter contre le gaspillage alimentaire en rendant le patient acteur de ses choix alimentaires.

Diminuer la consommation des CNO (Compléments Nutritionnels Oraux) par une meilleure prise alimentaire des patients en lien avec l'offre proposée.

PUBLIC VISE :

Tout personnel hospitalier concerné par le repas des patients (direction, gestionnaire, personnel médical et paramédical, membre du CLAN, service de soins et d'hébergement, équipe diététique, équipe de restauration, équipe logistique, représentant des usagers).

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

LIEU DE FORMATION :

Dans vos locaux

DURÉE :

1 jour (7h)

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

INFOS & TARIFS :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Couverie- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
⌚ 06 13 94 89 96

PROGRAMME

Question ouverte : Qu'est-ce que le repas à l'hôpital pour vous ?

Présentation, service, qualité, respect, écoute, variété, grammages, etc.

Origine de la démarche.

Constat d'une image délétère et persistante d'une restauration hospitalière peu enviable dénuée de plaisir, de lien social et de goût.

Une idée simple : faire mieux et vérifier que cela ne coûtera pas plus cher, acheter plus intelligemment tout en réduisant le gaspillage et les surcoûts, préparer mieux et de façon plus ciblée et adaptée aux patients.

Se réorganiser pour servir mieux et pas seulement en chambre.

Cesser de fonctionner en « silos » et replacer le patient au cœur de notre attention.

Contexte réglementaire.

Présentation des 6 actions expérimentées.

- 1) Carte restauration
- 2) Panier repas.
- 3) Self pour patient autonome.
- 4) Dîner à 3 composantes en service d'hébergement.
- 5) Menus « manger mains » pour les patients atteints de troubles cognitifs.
- 6) Service hôtelier pour les patients en soin palliatifs.

Actions transversales :

- Développement des achats durables.
- Mise en place de déjeuner qualité pour créer une dynamique autour des repas types livrés aux patients dans une action de décloisonnement des services.

Guide de démarrage :

Constituer un groupe projet pluridisciplinaire.

Mettre en œuvre la conduite de projet.

Mettre en œuvre les relevés des indicateurs de suivi (Taux de gaspillage alimentaire, taux de satisfaction, taux de dénutrition, pourcentage d'achats durables, etc.).

Définir les plans d'action et leur rétroplanning.

PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.

Évaluation des connaissances (questions orales).

Vérification des acquis (QCM).

Formulaire d'évaluation de la formation.

Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.

Le repas à l'hôpital : MODULE 2 : Comment manger mieux pour guérir plus vite.

FRAH2

OBJECTIFS

Mettre en œuvre la conduite de projet.

Mettre en œuvre le diagnostic préalable à la mise en place des actions.

Gérer et anticiper l'impact budgétaire et financier de l'action ou des actions choisies.

Mettre en œuvre et entretenir les échanges pluridisciplinaires autour d'un format de réunion axée sur des dégustations culinaires (= déjeuner qualité).

Présenter les outils liés au suivi des achats durables.

PUBLIC VISE :

Tout personnel hospitalier concerné par le repas des patients (direction, gestionnaire, personnel médical et paramédical, membre du CLAN, service de soins et d'hébergement, équipe diététique, équipe de restauration, équipe logistique, représentant des usagers).

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

LIEU DE FORMATION :

Dans vos locaux

DURÉE :

1 jour (7h)

PRÉREQUIS :

Avoir participé au Module 1 de la formation Repas A l'Hôpital.

INFOS & TARIFS :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Couverie- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
⌚ 06 13 94 89 96

PROGRAMME

Comment mener une expérimentation ?

Mettre en œuvre la conduite de projet.

Définition et objectifs :

- Choix du groupe projet en lien avec les services concernés.
- Problématique : ce que vous cherchez à résoudre.
- Objectifs de l'action.
- Cible(s) et impacts attendus.
- Défis et/ou obstacles potentiels.

Les étapes de mise en œuvre.

Les outils d'accompagnement :

- Gestion d'un budget prévisionnel de mise en place couplé à un suivi des dépenses par action.
- Sourcing achat durable et suivis des achats vertueux.
- Suivi du gaspillage alimentaire.
- Trame de conduite de projet, rétroplanning, tableau de bord.
- Projet de communication.

Les conditions de réussite.

PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

Exemples détaillés :

- Carte restauration.
- Organisation des déjeuners qualité (invitation, compte-rendu).

Études de cas pratiques en petits groupes :

- Service hôtelier en soins palliatifs.
- Dîner 3 composantes.
- Self pour patients autonomes.
- Panier repas.
- Manger-main.

Restitution des travaux de groupe.

Outils méthodologiques RAH :

- Diagnostic préalable à la mise en place des actions.
- Développement des achats durables.
- Échanges pluridisciplinaires.
- Sensibilisation des équipes à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.

Évaluation des connaissances (questions orales).

Vérification des acquis (QCM).

Formulaire d'évaluation de la formation.

Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.

Chapitre 1 - Alimentation durable :
Enjeux, réglementation et approches techniques

3. Aborder le lien alimentation-nutrition-santé



À LA DÉCOUVERTE
DE L'ALIMENTATION

Atelier Faire de la pause déjeuner une parenthèse santé

Jeu participatif : Les participants doivent choisir les repas les plus adaptés en fonction de leurs besoins nutritionnels par rapport à différentes situations en lien avec l'alimentation au travail (horaires décalés, choix du lieu de repas, grignotage...). Puis, les participants et l'animateur échangent sur les différentes possibilités retenues et sur la composition des aliments.

Atelier animés par des formateurs-experts en éducation alimentaire.

Public visé : Adultes

Les objectifs pédagogiques:

- Apprendre à lire les étiquettes de nos produits alimentaires.
- Savoir constituer un repas équilibré en fonction des besoins nutritionnels et du lieu de repas.
- Apprendre à limiter le grignotage : comprendre les causes, et apprendre à confectionner une collation équilibrée.
- Connaître les nutriments et les groupes nutritionnels.

AUX GOUTS DU JOUR

Adresse postale : 13A Route de l'Innovation - CS 55031
29561 Quimper cedex 9

Tél. : 02 90 41 77 84

Atelier de sensibilisation à la psychonutrition (liens alimentation et santé mentale)

Contenu (2h)

Échanges et jeux participatifs sur la thématique de la psychonutrition.

Qu'est-ce que la psychonutrition ? C'est une approche scientifique, innovante, pluridisciplinaire et globale, qui étudie les relations entre la santé mentale et l'alimentation. Son objectif est de faire évoluer les comportements alimentaires pour agir efficacement sur le bien-être psychologique. Par exemple, il a été prouvé que les personnes dépressives présentent des microbiotes moins riches et moins diversifiés que les personnes en bonne santé mentale. De même, l'alimentation anti-inflammatoire et l'alimentation méditerranéenne ont démontré leur efficacité dans la prévention et le traitement des symptômes anxiodepressifs.



Lieux d'intervention possibles :

Établissements et services sociaux ou médico-sociaux (ESSMS), services Psychiatrie des hôpitaux, EPSM, secteur associatif ou institutionnel (CCAS, CAF, CDAS, etc.)

Atelier animé par des formateurs-experts en éducation alimentaire.

Public visé :

Professionnels de l'action sociale : assistants de service social, éducateurs spécialisés, conseillers en économie sociale et familiale, moniteurs éducateurs, techniciens de l'intervention sociale et familiale. Soignants en service Psychiatrie (hôpitaux, EPSM)

Les objectifs pédagogiques :

- ◆ Comprendre l'impact de l'alimentation sur les troubles mentaux
- ◆ Comprendre l'effet des psychotropes sur les intestins et le cerveau
- ◆ Identifier les aliments pouvant être conseillés et ceux à limiter
- ◆ Découvrir et s'approprier des outils de sensibilisation ludiques



NOURRIR SES PLAISIRS

Un dispositif de formation en EHPAD autour de l'alimentation

Qu'est-ce que c'est ?

Ce programme, essaimé de "Plaisir à la cantine" s'adresse aux **établissements accompagnant des personnes âgées**. Il propose de décliner un programme d'accompagnement des services de restauration des EHPAD, avec l'objectif de ré-enchanter la restauration et de recréer du lien entre celui qui cuisine et celui qui mange.

Qui est concerné ?

Cette formation est proposée à tous les établissements accueillant des personnes âgées localisés **sur un même territoire géographique** afin d'échanger de mutualiser les idées, les expériences, les solutions. Adressé à **l'ensemble des professionnels accompagnant le résident âgé**, ce dispositif permet des échanges d'expériences, d'apporter de l'entraide et ouvre un dialogue entre les différents métiers.

Cette formation est ainsi assurée entre établissements et entre services (restauration, service, soin, direction...).

Pour quoi faire ?

Cette formation permet de mieux connaître les enjeux de la restauration, le contexte dans lequel les résidents prennent le repas et de mieux connaître le convive.

L'objectif principal est de développer une culture partagée autour de l'alimentation de la personne âgée.

- Ré-enchanter la restauration vise à initier et renforcer les moyens pour satisfaire les attentes et les besoins nutritionnels des personnes âgées.
- Nourrir ses plaisirs a pour vocation d'aborder l'alimentation dans ses dimensions plurielles et de mobiliser tous les acteurs concernés de près ou de loin par les établissements de personnes âgées.

Important : les formations se délocalisent dans les établissements pour découvrir les lieux et goûter leurs cuisines.

Durée et programme

Durée : 7 jours répartis sur 6 mois

Au programme de ces journées de formation :

1. Mise en bouche
2. Comprendre la singularité des convives âgés
3. Nourrir, un soin transversal
4. Cuisiner des recettes simples et enrichies avec des produits de qualité,
5. Améliorer sa communication entre équipes, avec les résidents, avec les familles...
6. Servir, nourrir et sourire
7. Bilan

Coût

Une session réunissant 4-5 EHPAD (soit env. 30 participant.es) coûte env. 14 000€. En fonction des disponibilités budgétaires, la DRAAF et l'ARS peuvent financer entre 2 et 4 sessions/an sur le territoire régional. Dans ce cas, cette formation est gratuite pour les EPHAD volontaires sur un même territoire.

Vous êtes intéressé.e ? Pour en savoir plus, contactez La Maison de la nutrition et du diabète : coordination@mnd35.fr

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 Jours à 3 Jours selon vos besoins.

Qui est concerné ?

Cuisiniers en restauration de santé, diététiciennes, personnels des services de soins, chef, responsable de production

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Programme de formation :

→ 1 / ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.

→ 2 / LA NUTRITION DES SENIORS.

- Les besoins nutritionnels. / Les problèmes de déglutition, la dysphagie. / Les attentes culinaires des seniors.
- Comprendre et appliquer l'IDDSI

→ 3 / TECHNIQUES CULINAIRES.

- Apprendre à réaliser des repas en textures modifiées **en suprimant l'utilisation de texturants d'additifs alimentaires.**
- Optimiser les apports énergétiques et protidiques de l'entrée au dessert.
- Améliorer considérablement les présentations par des techniques simples afin de susciter l'envie des patients et résidents concernés.
- Les bonnes pratiques d'hygiène à respecter lors des différentes opérations culinaires.

→ 4 / MAÎTRISE SANITAIRE ET PASTEURISATION.

- Les bonnes pratiques d'hygiène. / Définir les points critiques à maîtriser. / Les principes de la pasteurisation, quels couples temps température appliquer en fonction de la nature des aliments et de la DLC attendue.

→ 5 / MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

- Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Réf.: INTR7
Intra-entreprise



Créer des recettes adaptées aux besoins nutritionnels des seniors et conformes à l'IDDSI

Les prérequis :

Pas de prérequis

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

Formateur : Ingénieur en restauration.

Matériels :

Votre cuisine doit être équipée d'un four vapeur et/ou de marmites compatibles. Cuisson Expertise peut se déplacer avec un mixer spécifique. Salle de formation.

Axes principaux :

✓ Comprendre les besoins nutritionnels des seniors et les troubles de la déglutition.

✓ Comment retarder le passage aux textures modifiées par la maîtrise des cuissons?

✓ Réaliser des recettes adaptées à votre structure.

✓ Comprendre les réactions des amidons et des gélifiants.

✓ Stimuler l'appétit grâce aux texturations et présentations (de l'assiette au manger main).

Objectifs pédagogiques :

✓ Identifier les niveaux de texturation existants (IDDSI).

✓ Réaliser des recettes texturées à partir de fiches techniques.

✓ Respecter les points de maîtrise sanitaire inhérents à ces préparations.



www.cuisson-expertise.fr



3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère



fberge@cuisson-expertise.fr



(+33) 06 69 52 78 06

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 à 5 Jours de 7h00, à déterminer selon vos besoins.

Qui est concerné ?

Cuisinier / Chef de cuisine / Responsable de production / Traiteur.

Les stagiaires :

1 à 8_{maxi}.

Réf.: INTR2
Intra-entreprise

Programme de formation :

- **1/ ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.**
- **2/ LES EFFETS DE LA CHALEUR SUR LES ALIMENTS ET LA NUTRITION.**
 Composition du muscle et conséquences sur la cuisson. / Structure des légumes, des céréales et légumineuses et conséquences sur leur cuisson. / Transformation physico-chimique des aliments. / Du couple temps température à la juste cuisson.
 Optimiser les apports nutritionnels par des process de cuissons efficents.
- **3/ LA TECHNIQUE DES CUISSONS DE NUIT.**
 Réaliser un sauté départ à cru et obtenir un produit finalisé avec une sauce parfaitement liée. / La cuisson des légumes. / La cuisson du riz, des céréales blanches ou complètes en barquette ou bacs gastronomiques / Cuisson de nuit en barquettes ou bacs gastronomiques / Valoriser les muscles de 2ème et 3ème catégorie (sautés et rôtis) / Optimiser les achats en ciblant des catégories de muscles adaptées aux impératifs de la restauration collective.
- **4/ MAÎTRISE SANITAIRE - MISE A JOUR DU PMS - ACTION BACTÉRICIDE DES CUISSONS.**
 Contamination des aliments et développement des bactéries. / La destruction des germes par la chaleur. / Calculer leurs valeurs pasteurisatrices (Vp). / Quel VP minimum? / Prolonger les DLC, les règles. / L'analyse des risques des cuissons de nuit et à juste température.
- **5/ MISE EN ŒUVRE DE RECETTES (50% DU TEMPS TOTAL DE LA FORMATION).**
 Les cuissons de nuit barquettes ou bacs gastronomiques ou sauteuses / Cuisson à juste température de jour / La cuisson des légumes, des légumineuses, des céréales blanches ou complètes / Techniques des liaisons des sauces. / Optimiser la qualité par la simplification des recettes/ Application du système de traçabilité.
- **6/ MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**
 Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Économies
Qualité
Efficience des organisations

Axes principaux :

- ✓ Définir des couples temps température.
- ✓ Mise en pratique du sous vide et des cuissons à juste température.
- ✓ Paramétrier des cuissons de nuit en bacs gastronomiques.
- ✓ Calculer les valeurs pasteurisatrices des cuissons.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Préparer des recettes à juste T°, en cuisson de nuit.
- ✓ Préparer des recettes viandes, légumes, légumineuses céréales, fruits.
- ✓ Identifier les risques à maîtriser.

Les prérequis :

Pas de prérequis

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

Matériels :

Votre cuisine doit être équipée de four vapeur et ou de marmites compatibles, nous contacter pour plus de précisions.



www.cuisson-expertise.fr



3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère



fberge@cuisson-expertise.fr



(+33) 06 69 52 78 06

NDPAF: 83150312815



Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 Jours consécutifs.

Qui est concerné ?

Chef de cuisine, cuisinier, responsable de production, service diététique

Les stagiaires :

 1 à 8_{maxi}.

Réf. : INTR8
Intra-entreprise

Programme de formation :

→ 1 / PRÉSENTATION DE LA FORMATION.

- Évoquer les pratiques actuelles des stagiaires.
- Pourquoi est-il important de supprimer les additifs alimentaires et les fonds et jus déshydratés ?
- Se questionner sur certains ingrédients présents en restauration scolaire, de santé ou d'entreprise.

→ 2 / COMPOSITION DES FONDS ET DES AIDES CULINAIRES :

- Analyser les compositions des aides culinaires (fonds, jus, roux industriel, poudres à rôtir...).
- Quelles techniques culinaires et quels produits de substitution pour proposer des recettes "Clean Label".

→ 3 / TECHNIQUES ALTERNATIVES.

- Les 4 saveurs et l'UMAMI et les fondamentaux sur les exhausteurs de goût en cuisine végétale.
- Les principes de l'aromatisation des sauces.
- Sauces maison alternatives : sucrées, salées, chaudes, froides, bouillon végétal, huiles parfumées, enrobages épices...

→ 4 / ATELIERS CULINAIRES (+ de 70% du temps de la formation).

- Réalisation de nombreuses recettes en four et/ou sauteuses (compatible avec les cuissages de nuit si vous utilisez ce process)
- Recettes, carnées, moins carnées et 100% végétales.
- Valoriser et égayer les légumes (souvent les parents pauvres de nos assiettes).
- Dégustations avec les stagiaires et possibilité de réaliser un buffet dégustation.

→ 5 / MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Économies
Plaisir gourmands
Efficacité
Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

 Alternance d'apports théoriques avec des ateliers de cuisine.
 Questions au fil de l'eau
 QCM

Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Identifier les additifs alimentaires dans les produits de votre cuisine.
- ✓ Utiliser des produits naturels ou natifs pour remplacer les additifs.
- ✓ Cuisiner des bases aromatiques pour supprimer les fonds industriels.
- ✓ Pratiquer des techniques culinaires alternatives pour optimiser les densités nutritionnelles et gustatives.


www.cuisson-expertise.fr


3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère



fberge@cuisson-expertise.fr



(+33) 06 69 52 78 06

NDPAF: 83150312815




La restauration
collective
en transition

PHASE 2 : AUTOUR DE LA CUISINE

MODULE 3

Manger bio : nutrition et santé

Ce module va vous aider à connaître les atouts nutritionnels des aliments bio et les concilier avec les recommandations nutritionnelles. Nous identifierons également les aliments sources de protéines à privilégier.

LES OBJECTIFS

- Comprendre l'intérêt santé d'introduire des aliments bio
- Respecter les recommandations nutritionnelles
- Proposer des menus équilibrés, de la densité nutritionnelle et de la gourmandise
- Introduire des plats avec des sources de protéines diversifiées dans le plan alimentaire

DESTINÉ À :

Chefs·fes, cuisiniers·ères et équipes

INTERVENANT·E :

Diététicien·ne nutritionniste

PRESTATIONS



ATELIERS INTERACTIFS



CONFÉRENCE,
DIAPORAMA ET DÉBATS



DÉGUSTATION DE
RECETTES COMPOSÉES
D'ALIMENTS BIO LOCAUX



JEUX DÉCOUVERTE



15
MAX



1
JOURNÉE

EN SAVOIR PLUS

scicnourrilavenir.com

PRENDRE CONTACT

contact@scicnourrilavenir.com

SIÈGE SOCIAL

12 cours Fénelon 24000 Périgueux



Les repas à textures modifiées en restauration collective

FPC7

OBJECTIFS

Comprendre l'intérêt des textures modifiées pour la **santé des convives**.

Construire un **repas, bon et beau**, autour des textures modifiées.

Bénéficier d'**astuces pratiques** pour faciliter la mise en place dans son établissement.

PUBLIC VISE :

Cuisinier, chef de cuisine,
responsable de production.

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 8 personnes maxi.

LIEU DE FORMATION :

Dans vos locaux

DURÉE :

2 jours consécutifs (14h)

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

EN PARTENARIAT AVEC :

INFOS & TARIFS :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Couverte- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
📞 06 13 94 89 96

PROGRAMME

COMPRENDRE :

Comprendre et définir les missions des ESMS.

Analyser les pratiques (Projection vidéo
service du repas)

Définir concrètement ce que sont la
malveillance, la bienveillance, pour concevoir
une démarche de réflexion éthique
notamment autour du repas.

Penser l'accompagnement du repas en équipe
pluriprofessionnelle (communication entre
cuisiniers et soignants).

Comprendre l'importance du service en salle.

Repérer, diagnostiquer, évaluer et s'adapter à
toutes les causes possibles de refus
alimentaires.

Comprendre les variables du repas
(culturelles, environnementales, posturales,
psychologiques, sociologiques etc...).

Disposer d'outils efficaces pour un
accompagnement de qualité.

AGIR

Proposer des couverts et ustensiles adaptés
pour faciliter la prise du repas (Indépendance
autonomie).

Clarifier les niveaux de textures pour une
meilleure réponse aux besoins.

Textures modifiées : Identifier les personnes
concernées (Qui peut manger en texture
adaptée ? Quels vont être les éventuels
changements ? Comment évaluer ? ...).

Formes, couleurs, saveurs, textures, propriétés
organoleptiques et dimension psycho-sociale
du repas (*phase céphalique de la digestion*).

ATELIER PRATIQUE

Réalisation de recettes, de cuissons, de
dressage d'assiette.

Travail autour de la tomate, des carottes, de la
volaille, de la pomme, des petits pois...

PÉDAGOGIE

Alternance entre apports théoriques et mises
en pratique dans les conditions réelles de
production, avec service des recettes aux
convives.

Documents et outils supports de formation
remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.

Évaluation des connaissances (questions
orales).

Vérification des acquis (QCM).

Formulaire d'évaluation de la formation.

Remise d'une attestation individuelle de
formation et d'assiduité.

ATELIER CULINAIRE : LES PRÉPARATIONS À TEXTURE MODIFIÉE

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

LORIENT
Code IEL : 05: SXK1D038
18-19/06/25

Valérie LE BORGNE
DELEGATION BRETAGNE
02 97 47 50 30

LA ROCHE-SUR-YON
Code IEL : 17: SXK1D040
02-03/10/25

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

Code stage : SXK1D

PUBLIC

cuisiniers, cuisinières travaillant en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes ou en cuisine centrale livrant des repas pour ces établissements ou pour la livraison à domicile.

OBJECTIFS

- identifier le contexte de la mise en œuvre des préparations à texture modifiée,
- appréhender la mise en œuvre de textures hachées, mixées ou gélifiées pour répondre aux contraintes de ses convives, dans le respect de leurs besoins nutritionnels et des règles sanitaires applicables,
- valoriser ses préparations en jouant sur le goût, les couleurs, les formes, etc.

CONTENU

- rappel sur les besoins nutritionnels des convives concernés (jeune enfant ou personne âgée) et recommandations à mettre en œuvre,
- pathologies indicatives pour mettre en œuvre des préparations spécifiques (régimes, handicaps liés à certaines maladies de la personne âgée, autres...),
- règles sanitaires et fraîcheur spécifiques à ce type de préparations,
- pratiques et recettes mises en œuvre le plus couramment par les stagiaires,
- choix et préparation des aliments selon les besoins et goûts des convives,
- analyse des fiches techniques correspondantes,
- préparation de différents mets sous forme mixée, hachée, gélifiée.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports pédagogiques alternés par diététicien.ne et formateur.rice en cuisine collective : apports théoriques, exercices à partir de ses pratiques, ateliers de mise en œuvre, analyse critique de sa pratique.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9012 Cuisinier ou cuisinière
ZZAPA Agent ou agente d'accompagnement auprès de la personne âgée
ZZCRC Chef ou cheffe et second ou second de cuisine

Chapitre 1 - Alimentation durable :
Enjeux, réglementation et approches techniques

4. Transformer des produits bruts, frais, durables

Aptitudes et compétences pédagogiques :

- ✓ **réduire** le temps, l'énergie, les fluides et les pertes de poids à la cuisson
- ✓ **compléter** l'offre alimentaire
- ✓ **mettre à disposition** des outils et des repères pour la mise en œuvre de recettes simples, savoureuses et économiques
- ✓ **intégrer** les objectifs de la loi « EGALIM »
- ✓ **appliquer** et respecter les principes HACCP

Modalités pédagogiques mobilisées :

Par groupe de 8 à 10 personnes. L'ensemble des matières premières pour la production et les repas des stagiaires sera pris dans le cadre de la formation et supporté par la structure d'accueil. Les repas produits seront servis aux convives de la collectivité.

Public concerné :

Professionnels de la restauration collective

Prérequis :

Disposer d'une cuisine équipée du matériel nécessaire et pouvant accueillir un groupe de 10 stagiaires + le formateur.
Production possible en liaison chaude ou froide. (four mixte, sauteuse, cellule de refroidissement).

Durée :

2 jours soit 14 heures (hors temps de pause).

Tarif : consulter le site <http://www.acr.bzh/acr-formations.html>

Découpage :

Jour 1 et 2 : pratique de 8h30 à 12h30, repas et théorie de 13h30 à 16h30

Intervenants :

Laurent DENOT : formateur certifié CCE, bénéficiant d'une expérience de 30 années en restauration, spécialiste de la sécurité alimentaire.

Référent pédagogique
Référent Handicap
Référent administratif

Fiche programme : P.3.2-EGALIM-28.09.2024-

EGALIM ; Développer ses techniques de cuissons évolutives

1^{re} Journée - Cuisine évolutive - 1^{re} partie

8h30 / 12h30 - en cuisine

- Accueil et présentation du programme de la journée
- Recette évolutive d'un bœuf bourguignon
- Répartition des différents éléments et utilisation de la garniture aromatique
- Cuisson des pâtes et stabilisation après cuisson
- Cuisson d'un rôti de porc en basse température (longe de porc à plat)
- Cuisson d'une légumineuse
- Cuisson du riz par absorption
- Réduction des jus de légumes (garniture, sauce, exhausteur de goût)
- Préparation du roux à l'huile
- Découverte d'un stabilisant

Réponses aux questions diverses.

13h30 - 17h30 - en salle de formation

- Cuisine évolutive : origine et intérêts
- Répartition des différents éléments et l'utilisation de la garniture aromatique
- Réaction de Maillard (caramélation des sucres de cuisson)
- Coagulation des protéines
- Collagène des viandes
- La fiche technique

Réponses aux questions diverses.

2^{re} Journée - Cuisine évolutive - 2^{re} partie

8h30 - 12h30 - en cuisine

- Accueil et présentation du programme de la journée
- Recette d'un poisson en cuisson douce
- Cuisson d'une petite pièce de viande (escalope, échine, steak...)
- Comment éviter les jus et les fonds de sauce industriels ?
- Réduction d'un jus de légumes (garniture, sauce, exhausteur de goût)
- Cuisson d'un rôti de bœuf en basse température (le plat de tranche ou le tende-de-tranche)
- Cuisson du riz par absorption
- Réalisation d'un dessert maison (crème vanille à l'agar-agar/gélatine)
- Sauce émulsionnée à chaud, le beurre blanc « économique »

Réponses aux questions diverses.

13h30 / 16h30 - en salle de formation

- Facteurs Temps et Température
- Rôles des valeurs pasteurisatrices
- Cuisson longue au four
- Cuisson longue en sauteuse
- Protocole de la cuisson de nuit sur le P.M.S.

Test de fin de formation

Modalités d'évaluation : A l'issue de la formation, les participants remplissent un QCM de fin de journée afin d'évaluer leurs acquis.

Satisfaction : En réalisant le tour de table et nous relevons les points à améliorer sur le questionnaire de fin de formation.

Modalité d'accès en formation : Nous contacter sur notre page « contact » de notre site internet : <http://www.acr.bzh/page1.html>

Aptitudes et compétences pédagogiques :

- ✓ **Permettre** aux professionnels de cuisine d'intégrer dans leurs menus des produits locaux et de qualité et ainsi de répondre aux obligations de la loi « EGALIM ».
- ✓ **Identifier** les produits de qualité et l'offre locale.
- ✓ **Faire évoluer** ses pratiques pour s'engager dans une démarche d'amélioration continue des repas servis aux convives dans le respect des contraintes de fonctionnement et des enjeux réglementaires.
- ✓ **Favoriser** les filières locales, courtes pour la rédaction et la mise en œuvre des menus.
- ✓ **Maîtriser et mettre en œuvre** les techniques de cuisson modernes et innovantes.

Public concerné :

Responsables d'équipe technique, cuisiniers et agents de fabrication et de distribution pour la restauration collective scolaire.

Modalité :

Par groupe de 10 personnes maximum. L'ensemble des matières premières pour la production et les repas des stagiaires sera pris dans le cadre de la formation et supporté par la structure d'accueil en cas de regroupement. Les repas produits le jour 2 seront servis aux convives de la collectivité.

Fiche programme : P3.3-EGALIM-28.09.2024-QV9
EGALIM ; L'intégration des produits locaux et de qualité dans les repas des collectivités

Jour 1

- Accueil et présentation du programme de la journée ;
- Les dispositions de la loi dite « EGALIM » et leur déclinaison dans les collectivités concernées par le projet de formation ;
- Rappel des Textes Officiels du paquet Hygiène et de l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;
- Groupement d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN, les PNNS) ;
- Cartographie des conditions de réussite pour l'intégration des matières premières de qualité et de proximité ;
- Différents Signes d'Identifications de la Qualité et de l'Origine (les SIQO). Définir les bases des critères de qualité des produits ;
- Développement économique local, citoyenneté, environnement ;
- Outils et leviers pour identifier l'offre ;
- Adaptation des pratiques aux contraintes sanitaires et réglementaires, ainsi qu'à celles des producteurs. (agrément, dérogation, patente, commande, livraison, gestion des stocks) ;
- Outils de Gestion de la Production Assistée par Ordinateur (GPAO) dans la gestion d'une unité de production, EMAPP, MAÏA, AIDE AU MENU... ; le numérique au service de la maîtrise des coûts pour engager ou poursuivre la démarche d'amélioration continue, présentation de divers outils ;
- Modalités pour favoriser l'approvisionnement en produits de qualité, dans le respect des règles de l'achat public ;
- Critères pour permettre aux producteurs locaux d'avoir accès à l'achat public.

Modalités d'évaluation : A l'issue de la formation, les participants remplissent un QCM de fin de journée afin d'évaluer leurs acquis.

Satisfaction : En réalisant le tour de table et nous relevons les points à améliorer sur le questionnaire de fin de formation.

Modalité d'accès en formation : Nous contacter sur notre page « contact » de notre site internet : <http://www.acr.bzh/page1.html>

Prérequis :

Disposer d'une cuisine équipée du matériel nécessaire et en mesure d'accueillir un groupe de 10 stagiaires + le formateur.

Pouvoir produire en liaison chaude au froid.

Disposer d'une cellule de refroidissement.

Durée :

14 heures soit 2 journées de 7 heures (hors temps de pause)

Découpage :

Jour 1: théorie 09h00 à 17h00 (le mercredi idéalement)

Intersession minimale de 2 semaines

Jour 2: pratique 07h30 à 15h30 (à définir)

Tarif : consulter le site
<https://www.acr.bzh/acr-formations.html>

Intervenant :

Laurent DENOT: formateur certifié CCE, bénéficiant d'une expérience de 30 années en restauration, spécialiste de la sécurité alimentaire.

Référent pédagogique

Référent Handicap

Référent administratif

Jour 2 :

- Accueil et présentation du programme de la journée ;
- Rappel des différentes techniques de cuisson et de leur impact sur la qualité des plats et des aliments, ainsi que les techniques à mettre en œuvre selon les types d'aliments ;
- Techniques de cuisson innovantes, les cuissons longues basse température, la cuisine évolutive, les cuissons de nuit ;
- Limitation des pertes à la cuisson et répercussion des économies dégagées sur l'achat de matières premières de qualité, bio, locales, sous le signe officiel de qualité ;
- Préparation de plats en cuisine, servis aux convives du restaurant scolaire d'accueil.

Test de fin de formation

Modalités d'évaluation : A l'issue de la formation, les participants remplissent un QCM de fin de journée afin d'évaluer leurs acquis.

Satisfaction : En réalisant le tour de table et nous relevons les points à améliorer sur le questionnaire de fin de formation.

Modalité d'accès en formation : Nous contacter sur notre page « contact » de notre site internet : <http://www.acr.bzh/page1.html>

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhallan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91

0782887479
contact@travail-transitions.fr



Programme de formation

Formation aux postures et techniques d'animations des Cuisines Nourricières

But de la formation

Faire émerger les représentations, croyances, appréhensions sur l'alimentation en général et notamment les aliments ou repas végétariens.

Comprendre et s'acculturer à la démarche des Cuisines Nourricières.

Proposer une posture d'animation inclusive permettant une approche transversale de l'alimentation.

Identifier les éléments et critères qui constituent un repas de qualité pour les participants et comment ils y contribuent dans leur fonction.

Faire émerger la vision commune du « Bien Manger ». S'en servir pour enrichir les repas à l'aide d'une plus grande diversité végétale complémentairement à un « mieux de viande ».

Compétences visées

1. Appropriation des fondamentaux du savoir transmettre et de la posture d'animation
2. Identifier la culture des Cuisines Nourricières
3. Découvrir par la pratique les savoir-faire techniques des Cuisines Nourricières

Pré-requis

aucun

Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

Type de public

Animateur, trice.

Porteur, trice de projets

Bénévoles, encadrant.e.s

Accompagnateurs, trices socioprofessionnel.le.s

Salarié.es en parcours

Toutes personnes se sentant concernées par le sujet

Moyens pédagogiques

- Séquences interactives d'émergence
- Apports théoriques et méthodologiques – pédagogie du « pourquoi »
- Échange et partage d'expériences et de pratiques
- Découvertes cognitives, sensorielles, techniques

Documents remis en fin de formation

Attestation de présence à la formation

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhallan - Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens N°OF : 119 109 027 91 France - Tel: 0782887479 - Mail: contact@travail-transitions.fr - Association loi 1901 ou assimilé

SIREN: 89742427100012 - N° déclaration d'activité (ce numéro ne vaut pas agrément de l'état) 11910902791 - préfecture Préfecture d'Ile de France

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhallan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91

0782887479
contact@travail-transitions.fr

**Méthodes pédagogiques**

Méthode Transmissive

Méthode Active

Méthode Expériencielle

Durée

21 heures (3 jours).

Programme

- Découvrir par la pratique les savoir-faire techniques des Cuisines Nourricières
- Comprendre et utiliser les modes opératoires des cuisines nourricières pour valoriser les produits végétaux et animaux, dans le cadre d'un atelier pratique permettant de réaliser un buffet pédagogique.
- Comprendre en quoi la juste transformation des produits contribue à la qualité des repas servis.
- Identifier et caractériser les sources de protéines végétales, les associer aux cuisines du monde et traditions connues de tous.
- Connaître les bases nutritionnelles de l'utilisation des protéines végétales.
- Découvrir et s'approprier des outils d'animations autour des pratiques et de la compréhension des enjeux alimentaires.
- Comprendre et utiliser le cadre inclusif du Bien Manger, et de la qualité des repas en alimentation durable.
- Accompagner les changements de repères et de représentations et produire des récits : table de graines, cuisines du monde, modes de préparation ouverture culturelle.

Accessible aux personnes en situation d'handicap : oui

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhallan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91

0782887479
contact@travail-transitions.fr



Programme de formation

Sensibilisation aux cuisines nourricières

But de la formation

Découvrir l'approche système et les techniques des cuisines nourricières pour accompagner les transitions en restauration sociale.

Compétences visées

1. Identifier la culture des Cuisines Nourricières
2. Découvrir par la pratique les savoir-faire techniques des Cuisines Nourricières.
3. Repérer des freins et les perspectives de changement au sein des systèmes alimentaires.

Pré-requis

Aucun

Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

Type de public

Tous publics qui travaillent ou réfléchissent à l'alimentation dans leur établissement ou sur leur territoire. Notamment les acteurs des systèmes de restauration sociale tels que : cuisiniers, élus, cadres, agents du service, personnels d'animation et d'éducation, convives et leurs familles... appelés à partager une culture culinaire commune dans le cadre des transitions alimentaires.

Moyens pédagogiques

Formation présentielles au sein de la collectivité ou de l'établissement accueillant.
Locaux à prévoir : salle pour les séquences théoriques et le buffet. Cuisine professionnelle hors production pour l'atelier culinaire

Documents remis en fin de formation

Certificat de réalisation

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhallan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91

0782887479
contact@travail-transitions.fr



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques et méthodologiques – « pédagogie du pourquoi »
- Échange et partage d'expériences et de pratiques
- Découverte sensorielle et pratiques
- Activités en groupes et en sous-groupes

Durée

10.5 heures (2 jours).

Programme

Identifier la culture des Cuisines Nourricières

Faire émerger les représentations, croyances, appréhensions sur l'alimentation en général et notamment les aliments ou repas végétariens.

Comprendre et s'acculturer à la démarche des Cuisines Nourricières.

Identifier les éléments et critères qui constituent un repas de qualité pour les participants et comment ils y contribuent dans leur fonction.

Faire émerger la vision commune du « Bien Manger ». S'en servir pour enrichir les repas à l'aide d'une plus grande diversité végétale complémentairement à un « mieux de viande ».

Découvrir par la pratique les savoir-faire techniques des Cuisines Nourricières

Comprendre et utiliser les modes opératoires des cuisines nourricières pour valoriser les produits végétaux et animaux, dans le cadre d'un atelier pratique permettant de réaliser un buffet pédagogique.

Comprendre en quoi la juste transformation des produits contribue à la qualité des repas servis.

Identifier et caractériser les sources de protéines végétales, les associer aux cuisines du monde et traditions connues de tous.

Connaître les bases nutritionnelles de l'utilisation des protéines végétales.

Repérer des freins et perspectives de changement au sein des systèmes alimentaires

Effectuer une réflexion sur la mise en place d'une dynamique de changement par un projet alimentaire individuel ou collectif de référence, apportant un cadre objectif aux évolutions possibles.

Accessible aux personnes en situation d'handicap : oui

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhallan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91

0782887479
contact@travail-transitions.fr



Programme de formation

Techniques des Cuisines Nourricières Module 1 Cuisine Évolutive

But de la formation

Comprendre et s'approprier les techniques de la « cuisine évolutive » pour faire évoluer les pratiques culinaires en restauration sociale, en optimisant notamment la transformation des produits animaux.

Compétences visées

1. Définir le cadre et les objectifs des Cuisines Nourricières, faites pour nourrir, au quotidien, sur les lieux de vie
2. Utiliser les méthodes fondamentales de cuisine évolutive - en particulier sur la juste transformation des produits animaux – afin d'augmenter la part de préparations maison à base de produits bruts, frais, locaux et labellisés.

Pré-requis

Cette formation s'inscrit idéalement dans le cadre d'un Projet Alimentaire de Référence, formalisé par la collectivité des participants.

Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

Type de public

- Équipes et personnels des cuisines de collectivité.
- Accessible aux autres profils d'acteurs des systèmes de restauration sociale (élus, cadres, agents du service, personnels d'animation et d'éducation) appelés à partager une culture culinaire commune dans le cadre des transitions alimentaires.

Documents remis en fin de formation

Certificat de réalisation

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhallan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91

0782887479
contact@travail-transitions.fr



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques et méthodologiques – « pédagogie du pourquoi »
- Échange et partage d'expériences et de pratiques
- Activités en groupes et en sous-groupes
- Découvertes cognitives, sensorielles, techniques
- Apprentissage par l'action

Durée

10.5 heures (2 jours).

Programme

- **Repositionner et valoriser les métiers des cuisines de collectivité**
 - Cuisiner pour qui, pourquoi, comment ?
 - La cuisine collective et la restauration sociale : des missions différentes de la cuisine gastronomique (formation initiale) et de la restauration commerciale. Cuisiner pour Divertir (cuisine gastronomique) ou Cuisiner pour Nourrir (cuisines nourricières) : attentes, objectifs, contraintes, responsabilités.
 - Une culture culinaire à part entière : recherche de valeur ajoutée, simplicité, efficacité, proximité, sincérité...
- **Techniques de référence de la Cuisine Évolutive**
 - Pourquoi et comment cuire, mesurer, assaisonner, lier, refroidir, reproduire en restauration collective.
 - Déconstruction des croyances et habitudes, liées à la cuisine gastronomique ou commerciale.
 - Faire évoluer les pratiques dans le cadre d'une nouvelle culture d'appartenance : diminuer les pertes, simplifier les gestes, apporter de la valeur ajoutée.
 - Découvrir des modes opératoires optimisés et adaptés aux contraintes de volume et de quotidenneté.
 - Comprendre la transformation des protéines, des amidons, des fibres.
- **Application en atelier culinaire hors production**
 - Valorisation optimisée les protéines animales : viandes à rôtir, piécés, viandes en sauces, poissons, œufs, produits laitiers.
 - Analyse comparative des résultats entre méthode traditionnelle et méthode évolutive.
 - Cuissons des féculents classiques (riz, pâtes). Liaison des sauces. Émulsions. Desserts simples et nourriciers.
 - Introduction à la cuisine alternative dans une approche globale des Cuisines Nourricières : cuissons de céréales complètes, de légumes étuvés.

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhallan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91

0782887479
contact@travail-transitions.fr



Programme de formation

Techniques des Cuisines Nourricières Module 2 Cuisine Alternative

But de la formation

Comprendre et s'approprier les techniques de la « cuisine alternative » pour diversifier l'offre alimentaire en restauration sociale, en valorisant notamment les protéines végétales.

Compétences visées

1. Définir le cadre inclusif du Bien Manger et de la qualité des repas en restauration collective.
2. Utiliser les méthodes et techniques de cuisine alternative, pour la juste transformation des produits végétaux, dans le but d'augmenter la part de préparations maison à base de produits bruts, frais, locaux et labellisés.
3. Identifier les micro-changements à mettre en œuvre dans les systèmes de restauration.

Pré-requis

Avoir participé au module 1 Cuisine Évolutive

Cette formation s'inscrit idéalement dans le cadre d'un Projet Alimentaire de Référence, formalisé par la collectivité des participants.

Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

Type de public

- Équipes et personnels des cuisines de collectivité.
- Accessible aux autres profils d'acteurs des systèmes de restauration sociale (élus, cadres, agents du service, personnels d'animation et d'éducation) appelés à partager une culture culinaire commune dans le cadre des transitions alimentaires.

Documents remis en fin de formation

Certificat de réalisation

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhallan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91

0782887479
contact@travail-transitions.fr



Méthodes pédagogiques

- Séquences interactives d'émergence
- Apports théoriques et méthodologiques - "pédagogie du pourquoi"
- Échange et partage d'expériences et de pratiques
- Découvertes cognitives, sensorielles, techniques
- Activités en collectifs et en sous-groupes
- Apprentissage par l'action

Durée

10.5 heures (2 jours).

Programme

Repères pour la Cuisine alternative

- Décodage des croyances et représentations sur l'alimentation et les repas végétariens. Représentations communes du « Bien Manger » ou les 4 grands piliers de la qualité des repas.
- Approches des céréales, légumineuses, légumes, graines par l'imaginaire, l'histoire et les grands plats populaires des cuisines du monde.
- Repères nutritionnels simples pour la diversification des sources de protéines animales et végétales.
- La diversité au service de la qualité : les cuisines végétariennes pour un « mieux » de viande et des autres produits d'élevage et d'agriculture.

Atelier culinaire : découverte et mise en œuvre des techniques de Cuisine alternative par la préparation - hors production - d'un buffet de découverte

- Une pratique inscrite dans le cadre des Cuisines Nourricières : compréhension des techniques, efficacité, mesures, gestes utiles, recherche de simplicité et de valeur ajoutée.
- Pratique des modes opératoires de cuisson et de valorisation des céréales complètes, légumineuses, légumes, aromates.
- Déclinaison de formats de plats génériques, structurés, déclinables : entrées, sauces, salades, plats principaux mixtes ou végétariens, desserts.
- Principes de mise en œuvre progressive : les micro-changements. Les langages culinaires qui donnent du sens et de l'attractivité aux nouveaux produits et plats dans le cadre du projet de la collectivité.

Les enjeux d'une végétalisation de l'offre alimentaire

- Temps de rencontre des cuisiniers, acteurs de la collectivité et du territoire, usagers, autour d'un buffet pédagogique.
- Le projet alimentaire de référence comme clé de voute des évolutions pérennes.
- La mise en œuvre progressive et l'accompagnement adapté des différents profils de convives (crèches, écoles, collèges, lycées, Crous, adultes, ehpad) dans leur contexte

local.

- Les plans alimentaires et la déclinaison des plats et techniques expérimentées.

Accessible aux personnes en situation d'handicap : oui

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhallan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91

0782887479
contact@travail-transitions.fr



Programme de formation

Techniques des Cuisines Nourricières - Module 4 - Approfondissement Cuisine Alternative

But de la formation

S'approprier en profondeur les concepts et techniques de la Cuisine Alternative, être en capacité de les adapter pour diversifier qualitativement les repas, et accompagner l'évolution des habitudes alimentaires tous publics.

Compétences visées

1. Comprendre et utiliser le cadre inclusif du Bien Manger, et de la qualité des repas en alimentation durable.
2. Favoriser une place accrue des aliments végétaux sans régime d'exclusion.
3. Approfondir les méthodes et techniques de cuisine alternative, en élargir les applications en répondant aux enjeux d'une alimentation nourricière et durable.
4. Savoir définir les étapes nécessaires à l'évolution des habitudes alimentaires (micro-changements) pour contribuer à la réussite des projets de transition alimentaire.

Pré-requis

Avoir participé à une formation de Cuisine Alternative

Cette formation vient consolider les projets conduits par les personnes ou les structures d'appartenance en permettant d'approfondir et d'échanger

Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

Type de public

Toutes personnes ayant déjà eu une initiation ou formation en cuisine alternative (modes opératoires, formats de plats, etc.), et souhaitant l'approfondir, en complétant ses connaissances et en confrontant ses expériences :

- cuisinier-ères,
- transmetteurs, éducateurs,
- élus, chargés de projet, coordinateurs,
- formateurs, animateurs, etc

Moyens pédagogiques

Documents remis en fin de formation

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhallan Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens N°OF : 119 109 027 91 France - Tel: 0782887479 - Mail: contact@travail-transitions.fr - Association loi 1901 ou assimilé
Certificat de réalisation. SIREN: 89742427100012 - N° déclaration d'activité (ce numéro ne vaut pas agrément de l'état) 11910902791 - préfecture Préfecture d'Ile de France

0782887479
contact@travail-transitions.fr

Méthodes pédagogiques

Séquences interactives d'émergence

Apports théoriques et méthodologiques - pédagogie du « pourquoi »

Échange et partage d'expériences et de pratiques

Découvertes cognitives, sensorielles, techniques

Activités en collectif et en s

Durée

14 heures (2 jours).

Programme

- **Méthodes et outils de la Cuisine alternative : comment ça fonctionne ?**
 - Le sens de l'approche alternative pour mieux alterner animal et végétal, cuisiner et manger autrement : enjeux et intérêt des 4 axes du Bien manger au service d'un projet.
 - Travail sur les représentations et croyances
 - Accompagner les changements de repères et de représentations et produire des récits : table de graines, cuisines du monde, modes de préparation ouverture culturelle.
 - La culture de la diversité alimentaire pour s'affranchir d'une nutrition normative et des régimes d'exclusion.
 - La culture de la diversité alimentaire au service de la qualité : une cuisine alternative en lien avec l'évolution des pratiques agricoles et d'élevage.
 - **Ateliers culinaires sur les modes opératoires et formats de plats alternatifs, et leur utilisation dans les projets alimentaires**
 - Placer et transmettre la cuisine alternative dans le cadre pédagogique des « cuisines nourricières » : compréhension des techniques, efficacité, mesures, gestes utiles, recherche de simplicité et de valeur ajoutée.
 - Appropriation des modes opératoires de transformation des produits végétaux, adaptation aux contextes matériels.
 - Inventaire de formats de plats utiles à la diversification des habitudes alimentaires. Principes clés pour en créer et les décliner.
 - Culture des micro-changements, pour échéancer les évolutions des habitudes alimentaires selon les contextes.
 - **Conditions et sens de la végétalisation des repas**
 - Du végétarien... à l'alternatif... à une alimentation durable : les enjeux de l'animal et du végétal dans une transition des pratiques alimentaires sur les territoires.
 - Témoignages et confrontation des expériences de terrain autour des changements de pratiques.
 - Place de la cuisine alternative dans le cadre de projets alimentaires de référence.
 - Travail sur des plans alimentaires non nominatifs et flexibles à l'aide des formats de plats.
 - Le travail en cuisine : apporter de la valeur en lien avec les spécificités du territoire



La restauration
collective
en transition

MODULE 1

Techniques culinaires : cuissons, associations, équilibres nutritionnels

Intégrer des plats bio avec des sources de protéines diversifiées dans son offre alimentaire, voilà une des clés d'une transition alimentaire réussie pour le budget, le palais et le climat !

LES OBJECTIFS

- Maîtriser des techniques culinaires (protéines animales et végétales, cuisson basse température)
- Renforcer ses connaissances en nutrition
- Acquérir des connaissances sur les protéines végétales et en particulier sur les différentes légumineuses
- Planifier avec la saisonnalité
- Valoriser la démarche auprès des convives

DESTINÉ À :

Chefs·fes, cuisiniers·ères
et équipes

INTERVENANTS·ES :

Chef·fe de cuisine
et diététicien·ne

PHASE 3 : TOUS EN CUISINE

PRESTATIONS



ATELIERS PRATIQUES
ET PARTICIPATIFS



EXERCICES
PRATIQUES



MISE EN PRATIQUE



14
MAX

1
JOURNÉE

EN SAVOIR PLUS

scicnourrirlavenir.com

PRENDRE CONTACT

contact@scicnourrirlavenir.com

SIÈGE SOCIAL

12 cours Fénelon 24000 Périgueux



Transition alimentaire : Adapter ses pratiques en restauration collective

FPC24

OBJECTIFS

Comprendre les enjeux autour de la **transition alimentaire** (Le contexte réglementaire EGAlim Climat et résilience, les attentes des convives, les régimes alimentaires).
 Connaître les **nouveaux ingrédients et les substitutions** possibles aux produits issus des animaux.
 Travailler son offre alimentaire en fonction de ses convives, des produits, des assaisonnements.
 Présenter les plats de façon appétente et originale pour susciter **l'intérêt des convives**.
 Composer des **menus équilibrés** adaptés aux convives.

PUBLIC VISE :

Cuisinier, chef de cuisine,
responsable de production.

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 8 personnes maxi.

LIEU DE FORMATION :

Dans vos locaux

DURÉE :

2 jours consécutifs (14h)

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

INFOS & TARIFS :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Couverte- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
⌚ 06 13 94 89 96

PROGRAMME

ORGANISATION DES JOURNÉES :

Pratiques culinaires : Mise en place et production de recettes pour 1 ou plusieurs services (Fiches techniques sélectionnées en amont avec le responsable de la cuisine).

Distribution : Mise en valeur des productions sur le self, présentation et service aux convives (Possibilité de mise en place d'un buffet de dégustation).

Apports théoriques.

Ateliers de créativité culinaire

Partage d'expérience.

APPORTS THÉORIQUES :

La nutrition : Mise en valeur des productions sur le self, présentation et service aux convives (Possibilité de mise en place d'un buffet de dégustation).

Le contexte : La transition alimentaire et le référentiel culinaire.

Les aromatisations : rappel des saveurs, les apports de saveurs plus corsées.

Les nouveaux ingrédients : protéines de soja, seitan, céréales et légumineuses.

Les produits de substitution : noix de cajou, texturants, boissons végétales.

Les céréales et légumineuses : les associations possibles.

Une nouvelle offre alimentaire : Les typologies de plats, créativité culinaire.

RECETTES (liste non exhaustive) :

En fonction des équipements, de l'offre proposée et du nombre de stagiaires.

Mise en place : Réalisation d'un bouillon corsé, d'un seitan (facultatif), de granolas, de boisson et crème végétale.

Entrées : Vegan Caesar, asian Spring Unroll, salade de quinoa mexicain, salades penne et fèves, Polenza.

Plats : Vegloaf, courgettes farcies, émincé à la japonaise, rougail ou kebab de seitan, Moussaka, Kebé végé, tom yam.

Snacking : Burger de haricots rouges, beanLT, bagel lentilles-betteraves, tacos de lentilles corail.

Dessert : Bean brownie, agrum curd, pudding de chia, pana cotta, tarte à la ricotta, banoffee pie.

PÉDAGOGIE

Alternance entre apports théoriques et mises en pratique dans les conditions réelles de production, avec service des recettes aux convives.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.

Évaluation des connaissances (questions orales).

Vérification des acquis (QCM).

Formulaire d'évaluation de la formation.

Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.

LA PRÉPARATION ET LA CUISSON DES POISSONS

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

QUIMPER
Code IEL : 05:OL4U3031
18-19/03/25

Valérie LE BORGNE
DELEGATION BRETAGNE
02 97 47 50 30

Code stage : OL4U3

PUBLIC

Cuisinier et cuisinière, agent et agente de cuisine ayant à préparer des poissons.

OBJECTIFS

Savoir réaliser, diversifier et valoriser les recettes de poissons en restauration collective en maîtrisant les techniques de cuisson, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire.

CONTENU

- les différents poissons d'eau douce et d'eau de mer : espèces, classification, coûts, conservation, préparation,
- les techniques de cuisson : le choix d'une technique selon le produit (pocher, sauter, griller, rôtir, en gratin),
- les sauces, la présentation.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- apports théoriques,
- mise en situation en cuisine pédagogique.

Echanges de bonnes pratiques.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les techniques culinaires de base.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

ZZCRC Chef ou cheffe et second ou second de cuisine

Chapitre 2 - Piliers de la loi EGALIM :
Les comprendre et se perfectionner

1. Favoriser des approvisionnements durables ou EGALIM



S'engager vers EGALIM



Objectifs

- Approfondir la partie « approvisionnement de la loi EGALIM »
- Comprendre la différence entre les différents labels alimentaires, notamment ceux dit « durable et de qualité »
- Se faire un auto-diagnostic des approvisionnements alimentaires
- Se donner des engagements et construire sa feuille de route pour faire évoluer la qualité de l'assiette

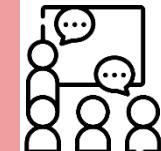


Durée

- 3h30

Format

- En présentiel : temps descendant – jeu des labels – ateliers
- + pause gourmande bio et locale



Cible

- Binôme gestionnaire / chef.f.e





DIAGNOSTIC DE LA RESTAURATION



Objectifs

Cet état des lieux comprend : une analyse des achats, la visite de la cuisine et du restaurant, un temps d'observation sur le temps de repas, ainsi qu'un temps d'entretien avec les équipes de cuisine et service. Les objectifs sont de :

- Connaître le fonctionnement actuel de son organe de restauration
- Connaître ses marges de manœuvre (équipement, budget, main d'oeuvre, ...)
- Construire une feuille de route de développement des achats bio et locaux
- Mobiliser et engager les équipes terrain



Cible

- Equipe de cuisine,
- Equipe de service,
- Direction, ...



Format

- En présentiel, en salle



Durée

- 1 jour





Préconisations et feuille de route

sur les approvisionnements EGAlim



Objectifs

La phase de diagnostic donne lieu à une feuille de route avec des préconisations. Grâce à cet outil, les équipes pourront :

- Analyser les points forts et les axes de progression
- Construire un plan d'action adapté à aux enjeux de l'établissement, et particulièrement pour l'atteinte des objectifs EGAlim



Durée

- 3 heures

Cible

- Equipe de cuisine,
- Equipe de service,
- Direction, ...



Format

- En présentiel, en salle



Accompagnement à La réDACTION DES appELS D'OFFRE



Accompagnement
individuel



Objectifs

Cette action concerne les établissements publics dont la dépense en denrées alimentaires dépasse 40 000 € HT par an. Dans ce cas, le GAB vous accompagne à : l'estimation du marché, l'accompagnement au sourcing, l'allotissement, la validation des critères de pondération, aide à la rédaction d'un CCTP, aide à la rédaction d'une grille d'analyse, et jusqu'à l'analyse des candidatures. Les objectifs de cet accompagnement sont :

- L'adéquation entre l'offre disponible sur le territoire et le marché publié
- L'accès pour les fermes du territoire au marché publié



Cible

- Equipe de cuisine,
- Equipe de service,
- Direction, ...



Format

- entre 3 et 8 réunions de 3 heures sur 1 année (selon gestion directe ou gestion concédée)



Durée

- 3 heures





La restauration
collective
en transition
en transition

PHASE 1 : PRÉPARER SA TRANSITION

MODULE 5

Introduire des produits biologiques du territoire via les appels d'offres

Le code des marchés publics est au cœur de ce module pour s'assurer de contractualiser dans le respect des normes et selon vos besoins : du bio et du local.

LES OBJECTIFS

- Analyser les expériences qui fonctionnent, retour de sites
- Rédaction d'un appel d'offres public
- Sécuriser les approvisionnements avec la filière locale bio



PRESTATIONS



TRAVAIL D'ANALYSE
DES PRATIQUES DE
L'ÉTABLISSEMENT



TRAVAIL SUR LES
ACHATS PUBLICS ET
LA PLANIFICATION



DÉFINITION DE CLAUSES
SPÉCIFIQUES ADAPTÉES
À L'ÉTABLISSEMENT

DESTINÉ À :

Gestionnaires, élus.es,
responsables de cuisine

INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire

14
MAX

1
JOURNÉE

EN SAVOIR PLUS

scicnourrirlavenir.com

PRENDRE CONTACT

contact@scicnourrirlavenir.com

SIÈGE SOCIAL

12 cours Fénelon 24000 Périgueux





La restauration
collective
en transition

PHASE 1 : PRÉPARER SA TRANSITION

MODULE 4

Maîtriser son budget pour introduire des produits biologiques

Calculer les coûts d'un repas bio en restauration collective passe par la réalisation d'un plan alimentaire économe et durable, selon la saisonnalité et en fonction des circuits agricoles bio et locaux.

LES OBJECTIFS

- Identifier dans le budget les postes les plus lourds
- Se familiariser avec les circuits d'approvisionnements locaux et la filière bio régionale
- Rédiger un prévisionnel saisonnier d'approvisionnement

PRESTATIONS



ANALYSE FINANCIÈRE
ET COÛT



PLANIFICATION DE
PLAN ALIMENTAIRE ET
DE MENUS DE SAISON



CRÉATION D'UN
TABLEAU
PRÉVISIONNEL



EN PARTENARIAT
avec les
Groupements
d'Agriculteurs
Biologiques locaux
(GAB)



14
MAX



1
JOURNÉE

EN SAVOIR PLUS

scicnourrirlavenir.com

PRENDRE CONTACT

contact@scicnourrirlavenir.com

SIÈGE SOCIAL

12 cours Fénelon 24000 Périgueux



MODULE 3

Se mettre en conformité avec la loi EGALIM

Un taux d'approvisionnement de 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Cet objectif central de la loi EGALIM, qui peut être largement dépassé, nécessite d'être formé aux outils pratiques, dans la durée.

LES OBJECTIFS

- Se conformer et s'évaluer face aux exigences de la loi EGALIM
- Dépasser les exigences du texte pour aller vers le 100% bio

PRESTATIONS



ATELIERS PRATIQUES EN CUISINE



DIAPORAMA, ÉCHANGES, DÉBAT



ÉCRITURE D'UNE FEUILLE DE ROUTE ET DE SUIVI

DESTINÉ À :

Gestionnaires, restaurants (chefs-fes, cuisinier-ères et équipes)

INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire

10 MAX

1 JOURNÉE



EN SAVOIR PLUS

scicnourrirlavenir.com

PRENDRE CONTACT

contact@scicnourrirlavenir.com

SIÈGE SOCIAL

12 cours Fénelon 24000 Périgueux



Chapitre 2 - Piliers de la loi EGALIM :
Les comprendre et se perfectionner

2. Lutter contre le gaspillage alimentaire



FORMATION MISE EN OEUVRE D'Actions de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

- Formation -

LES OBJECTIFS

- Découvrir les chiffres clés et le coût du gaspillage pour un restaurant.
- Identifier les pistes d'actions correctives possibles.
- Acquérir les bases pour mettre en place un programme d'actions-type en fonction des ressources humaines, techniques et financières disponibles.
- Connaître les clés permettant d'assurer la pérennité des actions mises en place.

Public visé : Personnel de cuisine (restaurants scolaires, restaurants administratifs, EHPAD, hôpitaux, crèches...)

DÉROULÉ SUR 1 JOUR

- Définition du **gaspillage alimentaire** : chiffres clés, coût pour un restaurant...
- La **réglementation en restauration collective** : contraintes et recommandations.
- Atelier de **mise en commun des actions entreprises par les participants et exemples d'actions dans d'autres restaurants** : analyse des freins et leviers. Outils disponibles ou à créer. Partenariats et relais à mettre en œuvre pour la bonne réalisation d'une future opération.
- Présentation d'une **méthodologie pour la mise en place d'opérations de réduction du gaspillage alimentaire** : présentation des différentes phases d'un projet de réduction. Prise en compte des ressources humaines, techniques et financières disponibles. Implication de toutes les parties prenantes. Evaluation. Étude de cas en groupe.
- Pérennité et reproductibilité des actions.
- Présentation des **fiches-actions associées et de la bibliographie disponible**.

“

*Superbe formation, très enrichissante.
Excellent dynamisme de la formatrice !*

”

Coordinatrice du temps du midi - Chevallerais |
Marchand Eyram
Formation "Mise en place d'actions de réduction du
gaspillage alimentaire en restauration collective" | 13 et
20 décembre 2017

Contact : contact@agdj.fr - 02 90 41 77 84 - www.agdj.fr



À LA DÉCOUVERTE
DE L'ALIMENTATION

Stand Stop au gaspillage alimentaire

Pour vos évènements

Stands animés par des formateurs-experts en éducation alimentaire.

4 FORMATS au choix :

1. **Quiz interactif** : les participants répondent aux questions et développent leurs connaissances sur le gaspillage alimentaire.

2. **Démonstration de cuisine anti-gaspi** : l'animateur montre en direct des recettes simples, gourmandes et anti-gaspi et explique les gestes permettant d'acheter malin et de bien conserver ses aliments.

3. **Quiz interactif + démonstration de cuisine anti-gaspi**

4. **atelier de cuisine en groupe** : sur le stand et en petits groupes, les participants cuisinent une recette à partir de restes alimentaires.

AUX GOÛTS DU JOUR

Adresse postale : 13A Route de l'Innovation - CS 55031
29561 Quimper cedex 9

Tél. : 02 90 41 77 84

Diagnostic de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

Aux Goûts Du Jour accompagne votre restauration collective dans son projet de réduction du gaspillage alimentaire (restaurants scolaires, EHPAD, crèches, restaurants administratifs, hôpitaux...).

Les objectifs :

- Évaluer le coût du gaspillage alimentaire et identifier les opportunités pour valoriser les économies dégagées par la réduction du gaspillage alimentaire.
- Impliquer dans le projet un maximum de personnes liées à la vie de l'établissement : élèves, gestionnaire, direction, personnel de cuisine et de service

• Phase 1 : Lancement du projet

Création d'un comité de pilotage.

• Phase 2 : Diagnostic

Réalisation d'un diagnostic sur les déchets générés et les pratiques réalisées en cuisine. Enquête auprès des convives. Identification des pistes d'amélioration possibles, hiérarchisation des priorités et rédaction d'une proposition de plan d'actions..

• Phase 3 : Restitution auprès du comité de pilotage

Co-construction du plan d'actions. Conseils pour sa mise en place.

• Phase 4 en option : Accompagnement à la mise en place du plan d'actions au sein de l'établissement

• Phase 5 en option : Audit final et bilan du projet

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée : 2 jours à 3 jours de 7H00 sur votre établissement.

Qui est concerné ?

Chef de cuisine, cuisinier, diététicienne, responsable production, agent restauration, agent de distribution des repas.

Les stagiaires :

 1 à 8_{maxi}.

Réf.: INTR19

Intra-entreprise

Programme de formation :

→ JOUR 1 MATIN DÉFINIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

- Déchets non alimentaires, bio déchets, déchets incontournables. Identifier les enjeux liés à la réduction du gaspillage alimentaire ; environnementaux, sociétaux, financiers et réglementaires.
- Méthodologie du plan de lutte pour la réduction du gaspillage alimentaire.
- Constituer un groupe de travail, fédérer une équipe, associer la hiérarchie.
- Identifier et quantifier les sources et les situations générant du gaspillage alimentaire.
- Définir des objectifs, des actions, des critères de réduction du gaspillage alimentaire.
- Communiquer auprès des convives, donner du sens, informer sur les résultats.

→ JOUR 1 APRÈS MIDI LA CONDUITE DE PROJET :

- Constituer une équipe, avoir un (des) référent(s).
- Insérer la démarche de réduction du gaspillage alimentaire au projet d'établissement, y associer des acteurs externes au service restauration (élèves, enseignants, parents, associations...)
- Créer ou s'approprier les outils de suivi (protocoles existants).
- Définir les étapes du projet (Q, Q, O, Q, C, C, P).
- Piloter, accompagner un projet, animer les points d'étapes.
- Comprendre les freins, et les erreurs liés à la conduite du changement.
- La réalisation d'un Audit d'inter session.
- Présenter le projet à l'équipe.
- Réaliser un diagnostic de départ.
- Utiliser les supports de mesure.
- Proposer des actions réalistes et des critères mesurables.
- Identifier les difficultés.

→ JOUR 2 MATIN RESTITUTIONS : (support et trame commune), 30 minutes de présentation par établissements (ou sous groupes de travail).
Mise en commun des expérimentations, des pistes de progrès.

→ JOUR 2 APRÈS MIDI SYNTHÈSE DE FORMATION :

- Définir le projet réaliste, cohérent et évolutif de son établissement.
- Rédiger les étapes de mise en œuvre du plan de réduction du gaspillage alimentaire.
- Rédiger puis suivre un tableau de bord.
- Accompagner les acteurs, surmonter les difficultés.
- Animer une réunion de présentation du projet.
- Animer une réunion de suivi de projet.
- Communiquer sur le projet.

→ MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

**Définir des bonnes pratique
Réduire les déchets pour
optimiser l'offre**
Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

: Salle de formation avec vidéo projecteur et paperboard.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Décrire le gaspillage alimentaire.
- ✓ Identifier les bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
- ✓ Construire un plan d'action.


www.cuisson-expertise.fr


3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère


fberge@cuisson-expertise.fr


(+33) 06 69 52 78 06

NDPAF: 83150312815




La restauration
collective
en transition

MODULE 4

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Quels sont les principaux postes de gaspillage en production dans la cuisine et lors du service, et comment les réduire?

Une réflexion économiquement gagnante, qui passe notamment par le réaménagement des menus, les justes portions et des recettes adaptées.

LES OBJECTIFS

- Passer du quantitatif au qualitatif
- Identifier les apports nutritionnels indispensables
- Mettre en place des grammages et des pratiques de cuisine adaptés au public
- Travailler sur les cuissons, les présentations, le goût et le plaisir



PHASE 2 : AUTOUR DE LA CUISINE

PRESTATIONS



ATELIERS INTERACTIFS



CONFÉRENCE,
DIAPORAMA ET DÉBATS



DÉGUSTATION DE
RECETTES COMPOSÉES
D'ALIMENTS BIO
LOCAUX

DESTINÉ À :
Équipe de restauration

INTERVENANTS.ES :
Chef·fe de cuisine et
diététicien·ne



15
MAX



1
JOURNÉE

EN SAVOIR PLUS

scicnourrirlavenir.com

PRENDRE CONTACT

contact@scicnourrirlavenir.com

SIÈGE SOCIAL

12 cours Fénelon 24000 Périgueux



Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

FRR2

OBJECTIFS

Identifier et comprendre les raisons du gaspillage alimentaire en restauration collective.

Savoir **quantifier le gaspillage alimentaire** dans son établissement.

Définir des moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire et **mettre en œuvre des actions efficaces**.

Réduire les déchets et le gaspillage alimentaire.

PUBLIC VISE :

Toute personne en lien avec le service restauration (direction, gestionnaire, équipes de cuisine / service / plonge, équipe pédagogique, etc.)

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

LIEU DE FORMATION :

Dans vos locaux

DURÉE :

1 jour (7h)

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

INFOS & TARIFS :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Cuverie- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
⌚ 06 13 94 89 96

PROGRAMME

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

Données chiffrées du gaspillage alimentaire.
Les raisons du gaspillage alimentaire en restauration collective.

Lutter contre le gaspillage : un levier pour une restauration de qualité.

Contexte réglementaire.

Guide des bonnes pratiques.

Comment constituer un groupe de travail ?
Quantifier et chiffrer le gaspillage alimentaire.
Identifier des moyens de lutte efficaces.
Établir un calendrier pour la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.
Mettre en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.
Restituer les résultats des différentes actions.

Retour d'expériences sur la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage en restauration collective.

Outils pratiques à la mise en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage.

Diagnostic / Auto-diagnostic.
Travail sur les grammages.
Sensibilisation des convives / Communication.
Travail sur les denrées.
Amélioration de la qualité des repas.
Présentation des plats et contenants.
Attentes des convives au self.
Le compostage, la réduction des déchets.

Présentation de Menu-co, outil en ligne et en accès gratuit aux établissements de restauration collective. Il permet de :

Evaluer et quantifier le taux de gaspillage alimentaire.
Suivre l'évolution du gaspillage dans le temps (impact des actions correctives mises en place).

PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.
Évaluation à l'oral des connaissances.
Vérification des acquis (QCM).
Formulaire d'évaluation de la formation.
Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.

Méthodologie d'évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective

Comment réaliser son diagnostic ? - 3 jours

FRR4- 3jours

OBJECTIFS

Répondre aux **exigences des lois** Egalim, AGEC, Climat & Résilience.
 Évaluer son **gaspillage alimentaire** en autonomie.
 Construire son **diagnostic** selon ses propres contraintes.
 Définir des **actions correctives pertinentes et réalisables**.
 Définir une méthode pour suivre l'évolution.

PUBLIC VISE :

Toute personne en charge de l'évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective.

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

LIEU DE FORMATION :

Dans vos locaux

DURÉE :

1 jour (7h) + 1 jour (7h)
 + 1 jour (7h)
 dispensés sur 3 à 4 mois.

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

INFOS & TARIFS :

Restau'Co
 Formation & Services à l'Adhérent
 1 rue Tabourot des Accords
 La Cuverie- 21000 Dijon
formation@restauco.fr
 06 13 94 89 96

PROGRAMME

JOUR 1 : Introduction à la mise en place d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?
 Données chiffrées, contexte réglementaire.
 Les causes du gaspillage alimentaire en restauration collective.

Guide des bonnes pratiques.

Constituer un groupe de travail.
 Méthodologie pour réaliser des pesées.
 Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire : identification, planification, mise en place.

Retour d'expériences.

Préparation de l'intersession n°1.

INTERSESSION n°1 : Pesées en autonomie

Réaliser une semaine de pesées.
 Mesurer les portions servies.
 Compiler les données.

JOUR 2 : Réaliser un (auto)diagnostic d'évaluation du gaspillage alimentaire.

Partager son expérience sur l'intersession.

Découvrir l'outil Menu-co

Évaluer, quantifier et suivre l'évolution du gaspillage alimentaire.

Préparer la partie du diagnostic concernant le fonctionnement de l'établissement.

(Effectifs en cuisine, mode(s) de production / distribution, gestion des achats, approvisionnement, effectifs convives, grammages, etc.)

Valoriser les déchets et les économies réalisées.

Préparation de l'intersession n°2.

INTERSESSION n°2 : Fonctionnement de l'établissement

Compiler les données.
 Réaliser un reportage photos des locaux et zones de restauration.

JOUR 3 : Construire son plan d'action.

Partager son expérience sur l'intersession.
 Identifier les actions correctives.
 Construire son plan d'action et le planifier.

PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.

Évaluation des connaissances (questions orales).

Vérification des acquis (QCM).

Formulaire d'évaluation de la formation.
 Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.

Formation « Aide à la réduction des gaspillages »

Public :

- Responsable de cuisine ou encadrant
- Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires ainsi que le personnel polyvalent
- Personnel de service
- Formation interentreprises : Accessibilité aux personnes en situation de handicap selon le site de formation
- Formation intraentreprises : selon l'établissement

Aucun pré-requis

Durée : 3h30

Horaire : à définir

Code : Gaspi RC

Le service Conseil Expertise Alimentaire de Labocéa forme toute personne soucieuse de lutter contre les gaspillages dans le cadre de la restauration collective.

Objectif

Informer les professionnels sur :

- Les raisons d'agir
- La réglementation
- Les solutions concrètes à chaque poste (approvisionnements, production, service, entretien...) et applicables au sein de la collectivité
- Identifier les secteurs à forte consommation d'énergies

Programme

1 - Le contexte

- Le gaspillage alimentaire en quelques chiffres
- Les textes réglementaires

2 - Les conseils à chaque étape

- Les approvisionnements
- Le stockage
- La production
- Le service et la communication
- Le nettoyage, la maintenance
- Le choix des matériels

3 - La gestion des déchets

- Les différents types de déchets
- Les matériels utiles
- Quantifier ses déchets
- La valorisation

4 - Les énergies

- Connaître ses consommations
- La sensibilisation de l'équipe
- Les différents postes de consommation d'énergies et les solutions envisagées

Moyens pédagogiques et d'encadrement : formation en salle, support PPT, Quizz. La formation sera dispensée par un consultant du service CEA.

Méthodes mobilisées : 100% théorique

Modalités d'évaluation : Quizz en début et en fin de formation, feuille d'émargement, questionnaire de satisfaction, attestation de formation.

Tarifs et contacts : Se reporter au devis joint.



97% de clients « très satisfaits » et 1378 stagiaires formés en 2024.

Labocéa est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Bretagne

Numéro de déclaration : 53 22 085 49 22

v02,2025



LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS

Durée 1 jour

Niveau Approfondissement

NANTES
Code IEL : 17:SXK4F488
22-23/04/25

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

SAINT-BRIEUC
Code IEL : 05:SXK4F475
14/05/25

Valérie LE BORGNE
DELEGATION BRETAGNE
02 97 47 50 30

Code stage : SXK4F

PUBLIC

Agents de restauration, agents d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM, animateurs, animatrices intervenant durant le temps du repas

OBJECTIFS

- identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire en restauration collective,
- comprendre les relations des jeunes à la nourriture et comprendre l'importance du rôle des adultes lors d'un repas,
- adopter une posture éducative auprès des enfants.

CONTENU

- Les définitions et les représentations sur l'alimentation, le gaspillage et les déchets alimentaires : causes, sources et acteurs concernés,
- les relations des enfants à la nourriture,
- l'accompagnement des enfants pour limiter le gaspillage alimentaire côté restaurant (aider l'enfant à évaluer la portion qu'il va prendre, place du pain lors du repas,...),
- le lien entre cuisine et restaurant.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9003 Agent et agente de restauration
I9017 Animateur ou animatrice enfance-jeunesse
ZZCRC Chef ou cheffe et second ou second de cuisine
I2M02 Pour une restauration collective durable
I9001 Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - Atsem
I2L76 Action éducative et transition écologique

Réduire le gaspillage alimentaire dans les établissements sanitaires, sociaux et médico-sociaux

La formation permet de faire évoluer les pratiques professionnelles pour mettre en œuvre des actions concrètes visant à lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.

Que ce soit en cuisine, en salle au moment de la distribution des repas ou après le débarrassage, des actions de lutte contre le gaspillage sont étudiées en gardant à l'esprit que l'objectif de chaque action est « *d'éviter d'engendrer de gaspillage alimentaire afin de ne pas avoir à le gérer.* »

PUBLIC VISÉ :

- Tous professionnels souhaitant s'inscrire dans une démarche éco-responsable

ANIMÉ PAR :

- ALTAFORMA

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

- 8 à 12 participants

DURÉE :

- 2 jours (14 heures)

PRÉREQUIS :

- Sans prérequis

CONTACT :

- ALTAFORMA
alta@altaforma.fr

OBJECTIFS

- Identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire,
- Identifier et quantifier les éléments entrant en jeu dans le gaspillage alimentaire,
- Repérer les solutions existantes et les points d'amélioration possibles,
- Communiquer et sensibiliser sur le sujet au sein de son établissement,
- Identifier les partenaires extérieurs pour la mise en œuvre de plan d'actions.

En amont de la formation, l'ANFH souhaiterait que les participants puissent évaluer la production de déchets alimentaires au sein de leur établissement afin de disposer de ces données lors de la formation

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Notre démarche pédagogique se veut participative et orientée sur la pratique et le concret afin de permettre une réelle optimisation du temps passé en formation.
- La notion de lutte contre le gaspillage est abordée avec un travail de réflexion et de nombreux exercices pratiques : saisonnalité, études comparatives des différentes cuisson, gestion de l'eau...
- En proposant une démarche pédagogique basée sur des activités pédagogiques très variées, les participants sont acteurs de la formation en proposant une analyse réflexive de leurs pratiques.
- La méthode Kiss (keep, increase, start and stop) est utilisée pour analyser et évaluer individuellement et en équipe sa pratique professionnelle. Tout au long de la formation, chaque participant identifie les pratiques à conserver, à stopper, à mettre en œuvre et à développer dans un tableau auquel il pourra se référer dès son retour sur le terrain.

PROGRAMME

- Identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire
 - Définition : ne pas confondre gaspillage (déchets inévitables) et déchets alimentaires (pertes évitables)
 - Le gaspillage en chiffres
 - Les enjeux du gaspillage alimentaires
 - Le cadre réglementaire du pacte national anti gaspi de 2013 à aujourd'hui
 - Les attentes gouvernementales : les objectifs prévus d'ici 2025
 - Les répercussions du gaspillage alimentaire sur l'établissement
- Identifier et quantifier les éléments entrant en jeu dans le gaspillage alimentaire
 - Identifier l'origine du gaspillage alimentaire
 - Mettre en place une semaine de diagnostic
- Repérer les solutions existantes et les points d'amélioration possibles
 - Construire un plan d'action efficace à 3 niveaux : production, service, consommation
 - La maîtrise des besoins réels
 - Agir sur la distribution des repas
 - Les techniques culinaires
 - La gestion des excédents
- Communiquer et sensibiliser sur le sujet au sein de son établissement
 - Favoriser l'implication de tous
 - La communication interne et externe
- Identifier les partenaires extérieurs pour la mise en œuvre du plan d'action

Chapitre 2 - Piliers de la loi EGALIM :
Les comprendre et se perfectionner

3. Diversifier les sources de protéines

Aptitudes et compétences pédagogiques :

- ✓ **Elaborer** un menu végétarien hebdomadaire
- ✓ **Etablir** des outils et des repères pour la mise en œuvre
- ✓ **Réaliser** des recettes savoureuses et attractives
- ✓ **Valoriser** le végétal
- ✓ **Satisfaire** les cuisiniers et l'usager
- ✓ **Instaurer** une culture de recherche et développement

Public concerné :

Responsable(s) d'équipe technique, cuisiniers et agents de fabrication et de distribution pour la restauration collective scolaire.

Modalité :

Par groupe de 10 personnes maximum. L'ensemble des matières premières pour la production et les repas des stagiaires sera pris dans le cadre de la formation et supporté par la structure d'accueil en cas de regroupement. Les repas produits le jour 2 seront servis aux convives de la collectivité. Les frais de déplacement et d'hébergement des stagiaires sont à la charge des structures participantes.

Prérequis :

Disposer d'une cuisine équipée du matériel nécessaire et en mesure d'accueillir un groupe de 10 stagiaires + le formateur.

Disposer de la capacité de production en liaison chaude et froide.

Disposer d'une cellule de refroidissement.

Durée :

14 heures soit 2 journées de 7 heures (hors temps de pause)

Jour 1 : théorie 09h00 à 17h00 (mercredi idéalement)

Intersession minimale de 2 semaines

Jour 2 : pratique 07h30 à 15h30 (à définir)

Intervenant :

Laurent DENOT : formateur certifié CCE, bénéficiant d'une expérience de 30 années en restauration, spécialiste de la sécurité alimentaire.

Référent pédagogique
Référent Handicap
Référent administratif



EGALIM ; La diversification des protéines et l'élaboration de menus végétariens

Jour 1 :

- Accueil et présentation du programme de la journée ;
- Rappel de la réglementation ;
- Recommandations relatives à l'élaboration des menus en restauration scolaire ;
- Bases d'un repas équilibré ;
- Diverses sources protéiques ;
- Construction d'un menu végétarien ;
- Insertion d'un menu végétarien dans le plan alimentaire ;
- Découverte des outils numériques ;
- Proposition de recettes sans viandes et sans poisson, attractives et originales ;
- Elaboration de fiches techniques de plats sans viandes et sans poisson pour l'atelier du jour 2 ;
- Aliments et préparations, quantités, associations céréales/légumineuses biologiques ;
- Techniques de cuisson spécifiques à certaines légumineuses et céréales ;
- Communication auprès des convives et des parents ;
- Introduction du végétal de manière attractive.

Jour 2 :

- Accueil et présentation du programme de la journée ;
- Réalisation d'un atelier de fabrication de recettes répondant aux dispositions de la loi « EGALIM », attractives, originales et qui plairont à la nature à plaire aux convives ;
- Adaptation des pratiques, des process, des recherches de plats à la production de masse ;
- Correction des fiches techniques ;
- Débat et échanges ;
- Conclusion, bilan.

Test de fin de formation

Modalités d'évaluation : A l'issue de la formation, les participants remplissent un QCM de fin de journée afin d'évaluer leurs acquis.

Satisfaction : En réalisant le tour de table et nous relevons les points à améliorer sur le questionnaire de fin de formation.

Modalité d'accès en formation : Nous contacter sur notre page « contact » de notre site internet : <http://www.acr.bzh/page1.html>

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 jours à 3 jours de 7H00 sur votre établissement.

Qui est concerné ?

Chef de cuisine, cuisinier, diététicienne, responsable de production.

Les stagiaires :

 1 à 8_{maxi}.

Programme de formation :

→ 1/ CONTEXTE ET TECHNIQUES DE BASE.

Les objectifs de la loi EGALIM.

Vocabulaire et définition : végétarien, végétalien, vegan, flexitarien.

Repas végétarien et équilibre nutritionnel.

Protéines végétales : Association nécessaire des légumineuses et céréales.

Présentation de plusieurs céréales intéressantes à valoriser.

Intérêt des céréales complètes et Bio?

Quelles cuissons (cuisson traditionnelle ou de nuit)?

Comprendre le processus des cuissons de nuit des légumineuses et des céréales.

→ 2/ PRATIQUE.

Préparations à partir des fiches techniques des cuissons de nuit des légumineuses et céréales. Processus adaptés à des volumes importants.

Calcul des taux de mouillement et d'assaisonnement (sel, matières grasses, épices).

Mise en œuvre et programmation des cuissons de nuit.

Cuissons en bacs gastronomiques ou en sauteuses.

Rappel des règles inhérentes aux cuissons de nuit.

Idées et associations pour réaliser des plats aux teneurs suffisantes en protéines végétales.

Dégustations des produits cuits de nuit, analyse et commentaires.

Idées de présentation et de communication autour des plats axés sur les protéines végétales.

Déjeuner pédagogique (analyse et commentaires).

→ 3/ OPTION 3ÈME JOURNÉE :

Rédiger des recettes spécifiques à vos attentes et vos équipements.

Réf.: INTR4
Intra-entreprise


Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Utiliser des processus de cuissons alternatifs (cuissons de nuit, cuissons en bacs gastro pour les légumineuses et les céréales blanches ou complètes).
- ✓ Préparer les légumes de saison en les associant à des céréales ou des légumineuses.
- ✓ Identifier les besoins nutritionnels des menus végétariens.

Valoriser les protéines végétales
Process restauration collective
Appliquer et comprendre la loi EGALIM
Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

Matériels :

Votre cuisine doit être équipée d'un four mixte ou de marmites spécifiques aux cuissons de nuit ou thermoplongeur. Nous pouvons nous déplacer avec une cloche sous vide et des thermoplongeurs si cette pratique vous intéresse.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.


www.cuisson-expertise.fr


3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère


fberge@cuisson-expertise.fr


(+33) 06 69 52 78 06

NDPAF: 83150312815


Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 jours à 3 journées de 7H00 sur votre établissement.

Qui est concerné ?

Chef de cuisine, cuisinier, responsable de production, porteur de projets.

Les stagiaires :

 1 à 8_{maxi.}

Programme de formation :

→ 1/ CONTEXTE ET TECHNIQUES DE BASE.

Vocabulaire et définition : végétarien, végétalien, vegan, flexitarien.

Repas végétarien et équilibre nutritionnel.

Protéines végétales : Association nécessaire des légumineuses et céréales.

Présentation de plusieurs céréales intéressantes à valoriser.

Intérêt des céréales complètes et Bio

Quelles cuissons (cuisson traditionnelle ou de nuit)?

Comprendre le process des cuissons de nuit des légumineuses.

→ 2/ PRATIQUE.

Préparations à partir des fiches techniques des cuissons de nuit des légumineuses et céréales.

Calcul des taux de mouillement et d'assaisonnement (sel, matière grasse, épices).

Mise en œuvre et programmation des cuissons de nuit.

Cuissons en bacs gastronomes ou en sauteuses.

Rappel des règles inhérentes aux cuissons de nuit.

Idées et associations pour réaliser des plats aux teneurs suffisantes en protéines végétales.

Dégustations des produits cuits de nuit, analyse et commentaires.

Idées de présentation et de communication autour des plats axés sur les protéines végétales.

Déjeuner pédagogique (analyses et commentaires).

→ 3/ MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Axes principaux :

- ✓ Préparer des recettes à juste T°, en cuisson de nuit, sous vide en bocaux
- ✓ Préparer des recettes en cuisson à juste T°, sous vide en bocaux
- ✓ Préparer des recettes de légumes, légumineuses céréales, fruits.
- ✓ Identifier les risques à maîtriser.
- ✓ Identifier les règles à respecter pour prolonger les DLC.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Préparer des recettes à juste T°, en cuisson de nuit.
- ✓ Préparer des recettes viandes, légumes, légumineuses céréales, fruits.
- ✓ Identifier les risques à maîtriser.

Valoriser les protéines végétales
Diversifier son offre en valorisant les légumineuses et céréales
Cuisson optimisée des légumes

Les prérequis :

Pas de prérequis

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

Matériels :

Idéalement votre cuisine doit être équipée d'un four mixte ou de marmites ou thermoplongeur. Nous pouvons nous déplacer avec une cloche sous vide et des thermoplongeurs.





La restauration
collective
en transition

MODULE 2

Plats végétariens : les recettes du plaisir et de l'équilibre

Saveurs, textures, ingrédients, cuissons, coûts... ou comment réaliser des plats végétariens savoureux et équilibrés. L'acquisition de ces compétences ciblées vont vous permettre de maîtriser de nouvelles techniques culinaires et de lever les obstacles à la mise en place d'une cuisine alternative.

LES OBJECTIFS

- Lever les obstacles en maîtrisant les techniques culinaires et valoriser sa démarche
- Travailler les techniques bio et alternatives
- Créer des références techniques
- Maîtriser les modes opératoires en cuisine
- S'approvisionner en produits bio et locaux



PHASE 3 : TOUS EN CUISINE

PRESTATIONS



DIAPORAMAS



DÉGUSTATION



ATELIERS PRATIQUES
ET PARTICIPATIFS

DESTINÉ À :

Chefs·fes, cuisiniers·ères
et équipes

INTERVENANTS.ES :

Chef·fe de cuisine
et diététicien·ne



12
MAX



1
JOURNÉE

EN SAVOIR PLUS

scicnourrirlavenir.com

PRENDRE CONTACT

contact@scicnourrirlavenir.com

SIÈGE SOCIAL

12 cours Fénelon 24000 Périgueux



Comment intégrer les menus végétariens en restauration collective ?

FPC8

OBJECTIFS

Connaître les différentes typologies de régimes alimentaires.
Comprendre les enjeux autour des **menus végétariens (Lois Egalim, climat et résilience)**.
Connaître les **nouveaux ingrédients et les substitutions** possibles aux produits issus des animaux.
Présenter les plats de façon appétente et originale pour susciter **l'intérêt des convives**.
Composer des **menus équilibrés** adaptés aux convives.

PUBLIC VISE :

Cuisinier, chef de cuisine,
responsable de production.

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 8 personnes maxi.

LIEU DE FORMATION :

Dans vos locaux

DURÉE :

2 jours consécutifs (14h)

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

INFOS & TARIFS :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Couverte- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
⌚ 06 13 94 89 96

PROGRAMME

ORGANISATION DES JOURNÉES :

Pratiques culinaires : production de recettes pour le service du jour (fiches techniques sélectionnées en amont avec le responsable de la cuisine).

Distribution : mise en valeur des productions sur le self, présentation et service aux convives.

Apports théoriques.

Partage d'expérience.

APPORTS THÉORIQUES :

La nutrition : les apports, les équivalences énergétiques, les fréquences de présentation.

Les aromatisations : rappel des saveurs, les apports de saveurs plus corsées, identification de la sauce végétale.

Les nouveaux ingrédients : protéines de soja, tofu, seitan, tempeh, céréales et légumineuses.

Les produits de substitution : tofu soyeux, noix de cajou, texturants, laits végétaux.

Les céréales et légumineuses : les associations possibles.

Les œufs et les laitages : typologies d'utilisation.

RECETTES (liste non exhaustive) :

Mise en place : Réalisation d'une mayonnaise, d'un bouillon de légumes corsé, d'un seitan (facultatif) et d'un ou 2 granolas / Trempage de noix de cajou.

Entrées : caesar végan, falafel, granola salé, flan japonais, salade de pâtes, houmous de pois chiches, minestrone.

Plats : butter soja, chili sin carne, seitan steak (facultatif), bolognaise vegan, piperade (œufs brouillés), gratin de pâtes, curry légumes lentilles, polenta.

Desserts : granola et fromage blanc, far breton, pana cotta amande, gâteau au chocolat aux lentilles, carrotcake, cheesecake.

PÉDAGOGIE

Alternance entre apports théoriques et mises en pratique dans les conditions réelles de production, avec service des recettes aux convives.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.
Évaluation des connaissances (questions orales).
Vérification des acquis (QCM).

Formulaire d'évaluation de la formation.
Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.

Construire un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines en restauration collective

FEN6

OBJECTIFS

Comprendre les enjeux autour de la protéine végétale (Loi Egalim).
 Connaitre les **nouveaux ingrédients et les substitutions** possibles aux produits issus des animaux.
 Identifier des **actions à mettre en œuvre** autour de la protéine végétale.
 Définir et **construire son plan** pluriannuel de diversification des sources de protéines.

PUBLIC VISE :

Tout professionnel de la restauration collective.

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

LIEU DE FORMATION :

Dans vos locaux

DURÉE :

1 jour (7h)

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

INFOS & TARIFS :

Restau'Co
 Formation & Services à l'Adhérent
 1 rue Tabourot des Accords
 La Couverie- 21000 Dijon
formation@restauco.fr
 06 13 94 89 96

PROGRAMME

Contexte réglementaire.

Les besoins nutritionnels.

Définitions.
 La complémentation des protéines.
 Les apports en protéines selon les catégories d'aliments.
 Le plan alimentaire.

Les différentes sources de protéines.

Les ingrédients riches en protéines.
 Les produits de substitution.
 Quelques idées de recettes à base de protéines végétales (entrées, plats, desserts).

Analyse de l'existant.

Partage d'expérience : actions déjà menées et besoins identifiés.

Définition d'un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines.

Méthodologie.
 Exemples d'actions à réaliser.
 Identification/Définition des priorités.
 Construction de son propre plan pluriannuel de diversification des sources de protéines.
 Restitution à l'ensemble du groupe.

PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
 Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.
 Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.
 QCM en salle.
 Formulaire d'évaluation de la formation.
 Remise d'une attestation individuelle de fin de formation et d'assiduité.

LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET LES MENUS EN RESTAURATION SCOLAIRE



Durée 3 jours présentiels

Niveau Fondamentaux du métier

BLOIS
Code IEL : 06: SXAMN187
24-26/09/25

Grégory BEZANCON
DELEGATION CENTRE-VAL DE LOIRE
02 37 34 92 10

VANNES
Code IEL : 05: SXAMN186
01-03/10/25

Valérie LE BORGNE
DELEGATION BRETAGNE
02 97 47 50 30

Code stage : SXAMN

PUBLIC

Responsables de restauration collective, responsables qualité en restauration collective, responsables de production culinaire, chargés et chargées de la commande publique.

OBJECTIFS

- inscrire la restauration scolaire dans les enjeux de santé publique,
- identifier les principes de bases de la nutrition,
- faire le lien entre les repères de consommation alimentaire définis dans le programme national nutrition santé (PNNS) et la réglementation nutritionnelle,
- concevoir ses menus en appliquant les exigences réglementaires relatives à la qualité de l'offre alimentaire en restauration scolaire,
- réaliser des repas en tenant compte du cadre réglementaire.

CONTENU

- les bases de la nutrition,
- la réglementation nutritionnelle,
- le plan alimentaire,
- la conception des menus à partir du plan alimentaire,
- l'utilisation des fiches produits de l'industrie agro-alimentaire, la rédaction des fiches recettes "maison",
- les grammages recommandés par tranche d'âge et exigés sur les produits prêts à l'emploi issus de l'agroalimentaire.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- exposés,
- travail en sous-groupe,
- exercices d'application,

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- ZZCRC Chef ou cheffe et second ou second de cuisine
I2M02 Pour une restauration collective durable

LES MENUS VÉGÉTARIENS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée 1 jour

Niveau Approfondissement

LA ROCHE-SUR-YON
Code IEL : 17:SX50H398
21-22/05/25

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

VANNES
Code IEL : 05:SX50H388
04/06/25

Valérie LE BORGNE
DELEGATION BRETAGNE
02 97 47 50 30

BREST
Code IEL : 05:SX50H335
19/11/25

Valérie LE BORGNE
DELEGATION BRETAGNE
02 97 47 50 30

SAINT-BRIEUC
Code IEL : 05:SX50H389
21/01/26

Valérie LE BORGNE
DELEGATION BRETAGNE
02 97 47 50 30

Code stage : SX50H

PUBLIC

Agent de restauration, cuisinier, cuisinière, responsables de production culinaire, responsables qualité

OBJECTIFS

- Etre capable d'élaborer un menu végétarien hebdomadaire, conformément à la loi EGALIM du 30/10/2018.
- Disposer d'outils et de repères pour la mise en oeuvre

CONTENU

- Rappel relatifs aux bases de la nutrition, notamment les sources protéiques.
 - Rappel de la réglementation et des recommandations en vigueur relatives à l'élaboration des menus en restauration scolaire.
 - Les composantes d'un menu végétarien, insertion dans le plan alimentaire et la grille des menus.
 - Les produits et leurs préparations, les quantités, les associations céréales/légumineuses.
- L'importance de la présentation
- La communication auprès des convives et des parents

Suite à ce stage théorique, il est possible de suivre les 2 ateliers culinaires "Fruits et légumes" et "Protéines végétales".

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques en nutrition, échanges de pratique, exercices pratiques

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi le module « Qualité nutritionnelle et élaboration des repas en restauration scolaire » ou avoir des notions de nutrition.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9012 Cuisinier ou cuisinière
ZZCRC Chef ou cheffe et second ou second de cuisine
I2M02 Pour une restauration collective durable

ATELIER CULINAIRE : LES PROTÉINES VÉGÉTALES

Durée **2 jours en présentiel**

Niveau **Approfondissement**

REDON
Code IEL : 05: SX319114
11-12/06/25

Valérie LE BORGNE
DELEGATION BRETAGNE
02 97 47 50 30

LORIENT
Code IEL : 05: SX319080
10-11/09/25

Valérie LE BORGNE
DELEGATION BRETAGNE
02 97 47 50 30

LA ROCHE-SUR-YON
Code IEL : 17: SX319116
10-11/12/25

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

Code stage : SX319

PUBLIC

cuisinières, cuisiniers, responsables de production culinaire

OBJECTIFS

- Identifier les éléments qui composent la cuisine végétarienne,
- proposer un menu végétarien, conformément à la loi EGALIM, à un coût matière première compatible avec la restauration scolaire,
- produire des préparations à base de légumineuses, de céréales et autres sources de protéines végétales en tenant compte de la saisonnalité, dans le respect des règles sanitaires et nutritionnelles.

CONTENU

Les bases de la cuisine végétarienne de qualité : les principes et les associations.les aliments source de protéines végétales : légumineuses, céréales, pseudo-céréales et graines la cuisine et l' association de ces protéines : les techniques de cuisson adaptées, les associations pour diversifier les sources de protéines, les assaisonnements, la prise en compte des convives : présentation, grammages, communication, les fiches techniques et la constitution d ' un répertoire de recettes. la maîtrise des coûts matière.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

apports théoriques, mises en application en cuisine pédagogique ou collective.

PRÉ-REQUIS

connaissances de base en nutrition, avoir suivi le module SX50H "les menus végétariens en restauration scolaire"

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9012 Cuisinier ou cuisinière
ZZCRC Chef ou cheffe et second ou second de cuisine
I2M02 Pour une restauration collective durable

ATELIER CULINAIRE : VALORISATION DES FRUITS ET LÉGUMES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LE MANS
Code IEL : 17:SXK1B237
12-13/06/25

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

Code stage : SXK1B

PUBLIC

Cuisinier, cuisinière

OBJECTIFS

- identifier tout l'intérêt de la consommation des fruits et légumes sur les différents plans écologique, économique et de santé publique,
- développer les préparations à base de fruits et légumes en tenant compte de leur saisonnalité, d'un approvisionnement de qualité, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et nutritionnelles.

CONTENU

- fruits et légumes : apports nutritionnels, intérêt pour la santé, repères de saisonnalité, approvisionnement de qualité,
- la cuisine des fruits et légumes : les différents modes de cuisson et de préparation, de présentation et d'assaisonnement (sauces, épices, sel, sucre, herbes),
- réalisation de recettes et de fiches techniques,
- la communication auprès des convives.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- apports théoriques,
- ateliers de pratique en cuisine pédagogique.

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi la journée de formation sur les menus végétariens.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9012 Cuisinier ou cuisinière
ZZCRC Chef ou cheffe et second ou second de cuisine
I2M02 Pour une restauration collective durable



La cuisine végétarienne

SUR-MESURE

Objectif de formation

A l'issue de la formation, vous serez capable d'élaborer un menu végétarien équilibré en apports nutritionnels indispensables, de sublimer dans l'assiette les saveurs de produits simples et sains.

Programme

Connaître les protéines végétales : où les trouver et comment les associer ?

Les alternatives aux protéines animales

L'inventaire des protéines végétales

L'importance des céréales complètes et des légumineuses et des herbes du jardin en cuisine

L'équilibre alimentaire en cuisine végétarienne

Maîtriser les techniques de la cuisine végétarienne

L'utilisation du matériel de cuisine adapté à la cuisine végétarienne (wok...)

La cuisson des légumineuses, des céréales

La cuisine sans gluten

L'utilisation des légumes anciens pour fabriquer des coulis

L'utilisation de la purée d'oléagineux et de fruits à coques.

L'intérêt des associations de légumes et de céréales cuisinés pour élaborer des assiettes équilibrées et gourmandes.

Composer des recettes végétariennes Le choix des recettes végétariennes adaptées selon votre activité (restaurant traditionnel, foodtruck, traiteur, salon de thé, spa...)

La présentation des assiettes complètes 100 % végétales, équilibrées et harmonieuses

L'élaboration d'un menu complet équilibré végétal

L'utilisation des condiments dans la cuisine végétale

Quelques recettes en pâtisserie 100% végétale

Réalisation des recettes en fonction de la saison et de l'approvisionnement disponible

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration : salariées des entreprises de l'hôtellerie, de la restauration et des activités du tourisme, dirigeant, extra, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

1 Jour dont 7 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

nous consulter € En intra uniquement

Adresse

Morlaix - CCI Formation

Aéroport,
CS 27934,

29679 Morlaix

<https://cci-formation-bretagne.fr/finistere>

Les conditions d'admission

Prérequis

Maîtriser les techniques de base en cuisine.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Comprendre l'intérêt des associations pour élaborer des assiettes équilibrées et gourmandes de l'entrée au dessert. Apprendre à substituer les ingrédients utilisés couramment (viandes, poissons, beurre, œufs, fromage). Appliquer les techniques de cuisson. Elaborer les fiches techniques adaptées à la cuisine végétarienne.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Les connaissances individuelles sont évaluées pendant la formation et à l'issue de la formation.

Modalités pédagogiques

Mise en application, confection des recettes, présentation, dégustation. Correction si besoin par le formateur.

Les sessions



Morlaix

- Nous contacter

Date et mise à jour des informations : 17/04/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr



Contacts



LE GALL Carine

formation.morlaix@bretagne-ouest.cci.bzh

CCI Formation Morlaix - N° SIRET 13002293200094 - N° d'activité 53290897729

Aéroport, CS 27934, - 29679 Morlaix

Tél. : 02.98.62.39.39 - formation.morlaix@bretagne-ouest.cci.bzh - <https://cci-formation-bretagne.fr/finistere>

Chapitre 2 - Piliers de la loi EGALIM :
Les comprendre et se perfectionner

4. Substituer le plastique jetable

(VICII) Substitution du plastique en restauration

Contexte

À partir du 1er janvier 2025 (ou 1er janvier 2028 pour les communes <2000 habitants), l'utilisation des contenants de cuisson, de réchauffe ou de service sera interdite « au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables ». Afin de répondre à cette obligation réglementaire, vous souhaitez mettre en place une formation pour connaître les solutions et les possibilités de remplacement et leur impact sur votre organisation.

Modalités pédagogiques

Toutes nos formations sont adaptées aux profils des stagiaires en fonction de leur poste ou en fonction des besoins particuliers de votre établissement.

Chaque formation est construite autour du concept de la pédagogie par objectifs : chaque module comprend au moins une phase de découverte, une partie théorique puis des mises en application avec exercices, une synthèse et/ou une évaluation.

Parce que les meilleurs résultats s'obtiennent lorsque la situation d'apprentissage est la plus proche de la réalité, nous vous proposons des interventions sur mesure dans votre établissement, en prenant en compte votre fonctionnement et vos contraintes. Nous réalisons également des formations en nos locaux. Les apprenants sont au cœur de la formation, c'est sur leur participation et leur expérience que le formateur s'appuie pour venir compléter ou corriger les connaissances et les pratiques

Les objectifs de la formation

Connaitre les obligations de la loi EGALIM applicables à votre établissement – Être capable d'étudier l'organisation de la chaîne actuelle incluant le plastique – Mettre en place un plan d'action afin de substituer le plastique en restauration – Connaitre les différentes solutions et leur impact sur le fonctionnement

Le programme de la formation

La Loi EGALIM

L'utilisation des contenants plastiques dans ma cuisine

Les substituts existants sur le marché

L'impact du changement sur le fonctionnement de la restauration

Prérequis

Savoir lire, écrire et parler français – Encadrer une équipe de restauration collective – Assurer la disponibilité du stagiaire pendant la formation théorique.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous nous engageons à offrir une formation accessible et adaptée à toutes et tous, en mettant en œuvre des pratiques pédagogiques flexibles et en utilisant une variété de supports pour répondre aux besoins divers des participants. L'accessibilité de nos locaux, ressources et méthodes pédagogiques est une priorité, avec la possibilité de mettre en place des aménagements spécifiques pour les personnes en situation de handicap. Nos locaux sont accessibles aux handicaps visuels, auditifs, psychiques et intellectuels mais non accessible au handicap moteur.

Durée possible
2 jours

Tarif
Sur demande

 04.75.86.09.20

Éditeur référencé
UGAP-SCC




processus certifié



Chapitre 2 - Piliers de la loi EGALIM :
Les comprendre et se perfectionner

5. Sensibiliser et éduquer le public accueilli et servi



FORMATION ORGANISER ET ANIMER UN ATELIER DE CUISINE DURABLE

- Formation -

LES OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances de base sur l'alimentation durable.
- Maîtriser les aspects logistiques et techniques pour l'organisation d'un atelier cuisine.
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité pour l'organisation d'un atelier cuisine.
- Apprendre des recettes simples et équilibrées pouvant être utilisées dans un atelier cuisine sur la thématique de l'alimentation durable.

Public visé : Animateurs/trices de centres sociaux, maisons de quartiers, bénévoles et salariés.e.s travaillant en associations d'aide alimentaire.

DÉROULÉ SUR 1 JOURNÉE

- Appropriation des messages clés et développement des connaissances sur l'alimentation durable : approvisionnement, protéines végétales, saisonnalité, nutrition, etc..
- Les conditions techniques et logistiques d'organisation d'un atelier cuisine.
- Les règles d'hygiène et de sécurité pour l'organisation d'un atelier cuisine.
- Les documents à concevoir pour communiquer autour de l'animation d'un atelier cuisine.
- Participation à un atelier cuisine durable : réalisation de 3 recettes.
- Bilan et évaluation.

“

Merci à Alexandre pour cette journée de formation très agréable !

”

Formation pour les bénévoles d'une antenne des Restos du cœur | Participant à la formation
Formation Organiser et animer un atelier de cuisine durable | Mai 2022

Contact : contact@agdj.fr - 02 90 41 77 84 - www.agdj.fr



FORMATION MISE EN ŒUVRE D'ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT – SENSIBILISATION AU COMPORTEMENT DU JEUNE MANGEUR

- Formation -

LES OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances sur les thématiques connexes au gaspillage alimentaire : éducation au goût et comportements alimentaires.
- Découvrir les chiffres clés et le coût du gaspillage pour un restaurant collectif.
- Identifier les pistes d'actions correctives possibles grâce à des mises en situation pratiques.

Public visé : Personnel encadrant les pauses méridiennes en restauration collective scolaire.

DÉROULÉ SUR 1 JOUR

- Appropriation des messages clés et développement des connaissances sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation au goût.
- Le gaspillage alimentaire en restauration collective : réglementation, chiffres clés, coût pour un restaurant.
- Appropriation des étapes de l'alimentation des enfants et de leurs comportements alimentaires. Pédagogie du repas.
- Atelier de mise en commun des actions entreprises par les participants et exemples d'actions dans d'autres restaurants : analyse des freins et leviers. Outils disponibles ou à créer. Partenariats et relais à mettre en œuvre pour la bonne réalisation d'une future opération.
- Pérennité et reproductibilité des actions.
- Présentation de la bibliographie disponible.

“

Intervention agréable et intervenant très sympathique, motivé par son implication sur les sujets abordés. Formation à renouveler pour une piqûre de rappel.

”

Mairie de Quimper | Participant à la formation
Formation Education au goût et Gaspillage alimentaire
| Nov-dec 2021

Contact : contact@agdj.fr - 02 90 41 77 84 - www.agdj.fr



FORMATION MISE EN PLACE D'Actions DE SENSIBILISATION DES ENFANTS SUR L'ALIMENTATION DURABLE

- Formation -

LES OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances sur l'alimentation durable permettant la mise en place d'actions de sensibilisation des enfants.
- Apprendre à mettre en place un programme de sensibilisation à l'alimentation durable.
- Maîtriser la méthodologie et les différents supports pédagogiques utilisables avec les enfants.

Public visé : Animateur-trices de TAP, animateur-trices de centres de loisirs..

DÉROULÉ SUR 2 JOURS

- Appropriation des messages clés et développement des connaissances sur l'alimentation durable : équilibre alimentaire, éducation au goût, lutte contre le gaspillage alimentaire, patrimoine gastronomique...
- Rappel sur les techniques de communication et typologie des publics.
- Mise en place d'un programme de sensibilisation à l'alimentation durable : étude de cas, retour d'expériences, actions de terrain déjà menées ; méthodologie, organisation, implication des partenaires et évaluation de l'action.
- Utilisation du livret d'animation d'ateliers pédagogiques : étude des fiches animations reprenant les éléments principaux (publics visés, budget, lieu, temps d'animation et matériel disponible ou à créer).

“

Il n'est pas évident de participer à une formation imposée, mais la qualité de cette formation a permis de motiver tout le groupe. C'était top !

”

Formation à Guipavas (29) | Participant à la formation
Formation Mise en place d'actions de sensibilisation à l'alimentation durable | Avril 2022

Contact : contact@agdj.fr - 02 90 41 77 84 - www.agdj.fr

Aptitudes et compétences pédagogiques :

- ✓ **Mettre** en valeur les plats préparés par la cuisine du service de restauration afin d'inciter les enfants à découvrir et manger ce qui leur est proposé,
- ✓ **Améliorer** le cadre de travail des agents et d'accueil des convives,
- ✓ **Donner ou redonner** du sens à la mission éducative du temps du repas,
- ✓ **Elargir** les compétences du personnel et le conforter dans son rôle d'accompagnement et d'encadrement des enfants sur le temps du repas,
- ✓ **Instaurer** un climat de confiance, de respect mutuel et des repères structurants pour les jeunes convives et les professionnels.
- ✓ **Comprendre** le comportement des enfants et leur rapport à l'alimentation et pouvoir adapter le comportement de l'adulte.
- ✓ **Répondre** aux enjeux de la loi « EGALIM »

Modalités pédagogiques mobilisées:

Pour l'organisation de cette formation il convient de disposer d'une salle de formation, du matériel nécessaire (vidéo projecteur, tableau blanc, paperboard) et pouvant accueillir un groupe de 10 stagiaires + le(s) formateur(s) et d'avoir accès à la salle de restauration mercredi

Public concerné :

Equipe technique de la restauration collective, cuisiniers, agents de restauration et d'encadrement, animateurs ou ATSEM.

Prérequis :

Une collectivité concernée par le projet, disposant d'une salle de restauration scolaire

Durée :

1 jours soit 7h

Découpage :

1 jours 9h00 à 17h00, 7 heures de face à face pédagogique (hors pause).

Tarif : consulter le site <https://www.acr.bzh/acr-formations.html>

Intervenants :

Laurent DENOT : formateur certifié CCE, bénéficiant d'une expérience de 30 années en restauration, spécialiste de la sécurité alimentaire.

Référent pédagogique
Référent Handicap
Référent administratif

PEDAGOGIE ; L'enfant au cœur du dispositif

de la restauration scolaire

accueillir les enfants sur le temps du repas

1 Journée – sensibilisation à l'approche pédagogique du temps du repas

Le matin - salle de formation

- Identifier les différents aspects du rôle éducatif sur le temps du repas
- Repérer les conditions d'efficacité et de coopération avec les partenaires
- Repérer les grandes lignes du comportement alimentaire de l'enfant et répondre à ses besoins (par exemple faire face aux refus)
- Améliorer la qualité de la relation adulte/enfant, utiliser les bons mots, avoir la bonne attitude
- Identifier les bases de création des règles de vie, définir la sanction éducative et son recours.

Réponses aux questions diverses.

Après-midi – salle de formation

- Développement de l'autonomie (apprendre à faire plutôt que faire à la place, rendre les enfants acteurs du temps du repas dans le respect des contraintes respectives)
- Accueil des convives
- Enjeux de la pause méridienne pour les enfants
- Rapport aux animateurs
- Boîte à outils de la personne en charge de l'accompagnement et de la supervision des repas

Réponses aux questions diverses.

- Conclusion, bilan.

Test de fin de formation

Modalités d'évaluation : A l'issue de la formation, les participants remplissent un QCM de fin de journée afin d'évaluer leurs acquis.

Satisfaction : En réalisant le tour de table et nous relevons les points à améliorer sur le questionnaire de fin de formation.

Modalité d'accès en formation : Nous contacter sur notre page « contact » de notre site internet : <http://www.acr.bzh/page1.html>



La restauration
collective
en transition

PHASE 3 : TOUS EN CUISINE

MODULE 4

Analyse sensorielle & Éducation au goût

Intégrer une dimension d'éducation au goût et à l'alimentation nécessite des connaissances et un savoir-faire, qui vous seront apportés dans ce module. La technique, le vocabulaire de la dégustation et de l'analyse sensorielle sont également abordés.

LES OBJECTIFS

- Comprendre le fonctionnement du goût, les seuils de perception et de reconnaissance
- Créer des références communes sur le goût, des grilles d'analyse sensorielles
- Intégrer une action d'éducation culinaire et sensorielle
- Devenir tasteur

DESTINÉ À :

Équipes de restauration,
directeurs·rices et animateurs·rices
de centre de loisirs, ATSEM, aides
soignants·es, éducateurs·rices
spécialisés·es, EPHAD, IMPRO, ITEP

INTERVENANTS·ES :

Chef·fe de cuisine et diététicien·ne

PRESTATIONS



DIAPORAMAS



ATELIERS PRATIQUES
ET PARTICIPATIFS



DÉGUSTATION

12
MAX

1
JOURNÉE



EN SAVOIR PLUS
scicnourrirlavenir.com

PRENDRE CONTACT
contact@scicnourrirlavenir.com

SIÈGE SOCIAL
12 cours Fénelon 24000 Périgueux

