



Formation : Cuisiner brut, local et durable

INFORMATIONS :

Public concerné et pré-requis:

Cuisinier et tout personnel concerné

Durée : 2 jours

Intervenant :

Formateur consultant en restauration collective

LE + DE LA FORMATION

Formation dynamique, factuelle, ancrée sur l'identité des territoires et des opérateurs locaux.

OBJECTIFS :

- Comprendre l'intérêt du local et responsable en restauration hospitalière
- Optimiser la relation économique locale en production culinaire responsable
- Identifier et différencier les produits locaux, bio et labélisés

PROGRAMME :

Jour 1

Le fonctionnement des recommandations et de la réglementation liés à l'alimentation locale et durable.

- Le Rapport Garot (gaspillage alimentaire...) : Les conclusions et recommandations issues du rapport,
- La loi du 11/02/2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Les 4 axes prioritaires de la nouvelle politique de l'alimentation.



Formation : Cuisiner brut, local et durable

Comprendre l'intérêt du local et durable en restauration hospitalière

Les différents modes de production, commercialisation et les labels

Fonctionnement au quotidien d'un producteur local

Fonctionnement d'un label qualité

- Son organisation
- Les critères de labélisation,
- Le suivi,
- L'impact sur l'économie locale

Le processus éco-responsable, durable en cuisine

Jour 2

Définir une méthode de travail pour produire autrement

- Les prix de revient d'un plat type,
- Mettre en place et définir une fiche recette avec la méthode des 3B
- Les critères durables et environnementales d'une production alimentaire type
- Mettre en place l'outil «GG» Gestion du Gaspillage

Le fonctionnement des critères durable/locale

Le processus éco-responsable, durable en cuisine

L'organisation type d'une cuisine Eco-responsable

Les différents circuits d'approvisionnements en produits locaux

Connaitre et mieux utiliser les produits de saisons, les plats traditionnels du terroir de sa région



Formation : Cuisiner brut, local et durable

NOTRE DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

- Un référentiel d'analyse basé sur les indicateurs nationaux de bonnes pratiques (Rapport Garrot (gaspillage alimentaire), la loi du 11 /02 /2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, etc...)
- Une approche pédagogique concrète et pragmatique s'appuyant sur des méthodes de pédagogie active : alternance d'exposés théoriques courts, d'études de cas, d'analyse de pratiques...

— EVALUATION & LIVRABLES

- Un questionnaire préalable à la formation adressé à chaque stagiaire pour identifier les attentes de chacun et adapter l'intervention.
- Une évaluation de la satisfaction et des connaissances.

- Une documentation pédagogique remise à chaque participant.
- Une attestation de suivi de formation