



## Formation

# « Cuisine 100% faite maison, bio-locale, de saison, en restauration collective »

### OBJECTIFS DE FORMATION

- Acquérir les fondamentaux théoriques et pratiques pour mettre en oeuvre sa transition alimentaire
- Construire un plan alimentaire respectant les enjeux de la transition et la loi Egalim
- Intégrer une dimension d'éducation au goût dans votre établissement

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les enjeux de la transition alimentaire (circuits courts, filière bio locale, saisonnalité, enjeux sanitaires, sociaux et environnementaux )
- Définir les ingrédients de base de la transition et leurs critères de qualité
- Appliquer les techniques culinaires spécifiques de la transition alimentaire (maîtriser les cuissons basse température poisson et viande, légumineuses)
- Déterminer les leviers de maîtrise des coûts

### PROGRAMME\*

#### JOUR 1

- 14h-16h Accueil des stagiaires et présentations, auto évaluation de départ, enjeux, motivation et engagement vers la transition alimentaire; retours d'expériences
- 16h30-18h30 Atelier découverte des ingrédients de base et de leur mise en oeuvre

#### JOUR 2

- 8h-10h Critères qualité des ingrédients de base; labels, achats responsables; santé environnementale
- 10h30-12h30 Dimensions sensorielles, saveurs, épices et atelier culinaire transition : plats végé maison et savoureux
- 14h-16h Atelier culinaire transition : du plat grammage réduits au plats LOVE (lacto-ovo-végétariens et épices)
- 16h30-18h30 Atelier culinaire transition : entrées

**Durée** : 21 heures (sur 4 jours, du 1er juillet à 14h au 4 juillet 2024 à 14h)

**Public cible** : cuisinier.e.s de la restauration collective (12 participants)

*Ouvert à toute personne accompagnant les temps de repas, aux élu.e.s, aux chargés de mission (par exemple des P.A.T.) qui veulent apprendre en faisant.*

**Prérequis** : tenue de cuisine obligatoire, français lu, écrit et parlé

**Modalités** : dans la cuisine pédagogique du CEPA, Centre d'Education Populaire à l'Alimentation (24480 CADOUIN)

**Approche pédagogique** : la pédagogie proposée se base sur des méthodes actives : alternance de contenu théorique et pratique en cuisine; élaborations en commun et in situ de recettes variées; dégustation en commun ; livraison sur clé USB de recettes et documents

**Prix** : sur devis entre 720€ et 1050€ TTC par stagiaire suivant le nombre d'habitants de votre collectivité ou la taille de votre structure (frais d'ingrédients et de nourriture inclus)

+ frais d'hébergement 25€ TTC par nuit en dortoir dans l'auberge de jeunesse attenante au CEPA

\* Eligible aux financements publics avec un supplément de 15% pour frais de dossier

NAD : 73 31 07 555 31

Organisme De Formation Certifié qualiopi : lien vers le certificat

Actions de formation prévues par les articles L.6313-1 et L.6313-9 du Code du Travail - LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 4.

**Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances.**



Sendoa



#### JOUR 3

- 8h-10h Logique d'élaboration des menus transition; plan alimentaire et plan de diversification des sources de protéines ; fiches techniques de base et déclinaisons
- 10h30-12h30 Atelier culinaire transition : desserts et petits déjeuners
- 14h-16h Diversification des sources de protéines et couverture des besoins nutritionnels; cuissons juste température
- 16h30-18h30 Atelier culinaire transition : menus anti-gaspi savoureux et colorés

#### JOUR 4

- 8h-10h Comportement alimentaire des enfants/ados - animations, temps du repas, dynamique d'établissement
- 10h30-12h30 Temps de bilan et clôture de la session; auto évaluation, évaluation satisfaction

\*susceptible d'être modifié selon les besoins pré-identifiés des apprenants

### ÉVALUATION

---

Le contrôle de connaissances permettant de vérifier le niveau de connaissances acquis par les stagiaires est effectué selon les modalités suivantes :

- Mise en situation permettant de vérifier l'aptitude du stagiaire à restituer les connaissances théoriques et pratiques acquises en cours de stage.
- Évaluation somatique à la fin de la session

La satisfaction des participants à l'issue de la formation sera évaluée lors d'un tour de table, le cas échéant en présence du commanditaire de la formation, et à l'aide d'un questionnaire individuel « à chaud » portant sur l'atteinte des objectifs, le programme de formation, les méthodes d'animation et la transférabilité des acquis.

A l'issue de la formation le stagiaire se verra remettre une attestation d'assiduité et de fin de formation.

A distance de la formation il appartient au commanditaire d'analyser les effets de la formation sur les pratiques individuelles et collectives de travail.