



Formation « Cuisine faite maison, bio-locale, de saison à coûts maîtrisés 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

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'Éducation 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 75€ TTC en dortoir pour 3 nuits dans l'auberge de jeunesse attenante au CEPA

* Éligible aux financements publics avec 15% de frais de dossier supplémentaires

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 Formation

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 Diversification des sources de protéines et couverture des besoins nutritionnels ; cuissons juste température
- 14h-16h Atelier culinaire transition : desserts et petits déjeuners
- 16h30-18h30 Atelier culinaire transition : du plat grammage réduit aux plats LOVE (lacto-ovo-végétariens et épices)

JOUR 3

- 8h-10h Dimensions sensorielles, saveurs, épices et atelier culinaire transition : plats végé maison et savoureux
- 10h30-12h30 Atelier culinaire transition : entrées
- 14h-16h Logique d'élaboration des menus transition ; plan alimentaire et plan de diversification des sources de protéines ; fiches techniques de base et déclinaisons
- 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.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

La SCIC Nourrir l'avenir se réserve le droit de reporter la formation à la prochaine session du 18 au 21 novembre 2024 s'il y a moins de dix inscrits. Auquel cas le participant sera prévenu au minimum 30 jours avant la date de formation. En cas d'annulation, le participant voit son inscription automatiquement reportée à cette date, il peut également demander un remboursement de 100% de la somme versée.

1- Objet et champ d'application

Les présentes conditions générales de vente (CGV) constituent le socle de la négociation commerciale et sont systématiquement adressées ou remises à chaque acheteur » pour lui permettre de passer commande.

Les conditions générales de vente décrites ci-après détaillent les droits et obligations de la SCIC NOURRIR L'AVENIR et de son client dans le cadre des prestations dispensées par les formateurs et associés de la SCIC NOURRIR L'AVENIR.

Toute acceptation du devis/bon de commande/propositions commerciales en

ce compris la clause « Je reconnais avoir pris connaissance et j'accepte les conditions générales de vente ci-annexées » implique l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente.

2- Prix

Le prix des prestations vendues sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande, c'est-à-dire à la signature du devis / proposition commerciale. Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA, des frais de transport, d'hébergement et de denrées, applicables au jour de la commande.

La société SCIC NOURRIR L'AVENIR s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment. Toutefois, elle s'engage à facturer les marchandises commandées au prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande. Les devis / propositions commerciales ont une durée de validité limitée avant leur signature. Cette durée est spécifiée sur le devis / proposition commerciale. La société SCIC NOURRIR L'AVENIR se réserve le droit d'invalider un devis / proposition commerciale signé après la date limite de validité du devis.

3- Rabais et ristournes

Les tarifs proposés comprennent les rabais et ristournes que la société SCIC NOURRIR L'AVENIR serait amenée à octroyer compte tenu de négociations antérieures à la signature de ces présentes CGV ou de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

4- Escompte

Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

5- Modalités de paiement

L'acceptation du devis/bon de commande/proposition commerciale signé s'accompagne du versement d'un acompte à hauteur de :

- 10% du montant TTC pour une prestation inférieure à 3 000€
- 20% du montant TTC pour une prestation supérieure à 3 000€

Une facture d'acompte sera éditée, et les sommes perçues seront déduite de la facture définitive émise après l'exécution de la prestation.

Le règlement de la facture d'acompte s'effectue par virement bancaire pour le compte de la SCIC NOURRIR L'AVENIR dont les coordonnées bancaires sont stipulées sur la facture.

Le règlement des Factures définitives s'effectue :

- Soit par virement bancaire ; coordonnées bancaires sont stipulées sur la facture.
- soit par chèque à l'ordre de la SCIC NOURRIR L'AVENIR ;

Les règlements seront effectués aux conditions suivantes : Paiement à 30 jours suivant la réception des marchandises

6- Annulation ou modification du fait du client

Il est rappelé au client, qu'il ne dispose pas de droit de rétractation car ce contrat lie 2 entités professionnelles.

La validation d'une commande par le biais du versement d'acompte ne pourra faire l'objet d'aucune modification et/ou annulation sauf demande express auprès de la Direction de la SCIC et sans garantie.

Si la demande de modification de date d'intervention s'effectue moins de 2 mois avant la date prévue de prestation, elle devra être validée par les formateurs et intervenants auprès du client et pourra engendrer des frais supplémentaires.

Si la demande de modification de date d'intervention s'effectue plus de 2

mois avant la date prévue de formation, les formateurs et intervenants seront consultés, sans obligation de réponse positive de leur part et pourra entraîner des frais supplémentaires si un intervenant d'une autre région suppléait à ce changement, ou que les conditions initialement prévues seraient modifiées.

Tout contrat est nominatif et ne peut en aucun cas être cédé à un tiers, que ce soit à titre gratuit, onéreux ou à titre commercial.

En cas d'interruption de la formation en cours de prestation, la facture sera due dans son intégralité.

Pour toutes annulations à moins de 20 jours, le client devra s'acquitter de 50% de la facture initiale, et à moins de 7 jours ouvrés le client devra payer la totalité de la prestation.

Service client : Pour toute réclamation relative au contrat ou à son exécution, le service client est à votre disposition au 06 56 76 88 02 / SCIC NOURRIR L'AVENIR, 12 cours Fénelon, 24200 PERIGUEUX

7- Retard de paiement

En cas de défaut de paiement total ou partiel des prestations livrées à l'échéance, le client doit verser à la SCIC NOURRIR L'AVENIR une pénalité de retard égale à trois fois le taux de l'intérêt légal.

Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de la livraison des prestations.

A compter du 1er janvier 2015, le taux d'intérêt légal sera révisé tous les 6 mois (Ordonnance n°2014-947 du 20 août 2014).

Cette pénalité est calculée sur le montant TTC de la somme restant due, et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.

En sus des indemnités de retard, toute somme, y compris l'acompte, non payée à sa date d'exigibilité, produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros due au titre des frais de recouvrement. Articles 441-10 et D. 441-5 du code de commerce.

8- Clause résolutoire

Si dans les quinze jours qui suivent la mise en œuvre de la clause "Retard de paiement", l'acheteur ne s'est pas acquitté des sommes restantes dues, la vente sera résolue de plein droit et pourra ouvrir droit à l'allocation de dommages et intérêts au profit de la SCIC NOURRIR L'AVENIR

9- Force majeure

La responsabilité de la SCIC NOURRIR L'AVENIR ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

10- Tribunal compétent

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français. À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de commerce de Périgueux.