

FORMATION DE FORMATEURS



OUTILS ET TECHNIQUES POUR INTRODUIRE DES PRODUITS BIO-LOCAUX, CUISINER MAISON ET DE SAISON EN RESTAURATION COLLECTIVE

DU 8 AU 11 JUILLET



COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT
7 Impasse de la truffe 24430 COURSAC

SIRET : 823 006 085 00026
N° formateur : 75240205524


**COLLECTIF
LES PIEDS
DANS LE PLAT**

contact@collectiflespiedsdansleplat.org
06.26.21.64.44

www.collectiflespiedsdansleplat.org

OBJECTIF

Proposer une méthodologie et des outils aux acteurs de la restauration collective en vue d'introduire des produits bio locaux dans leur structure et apporter ou affiner des connaissances portant sur :

- LES ENJEUX DE LA BIO DANS LE(S) SYSTÈME(S) ALIMENTAIRE(S) : relocalisation, saisonnalité, enjeux culturels, planétaires, sanitaires, Loi EGALIM.
- LA TRANSITION ALIMENTAIRE sur un territoire.
- LES TECHNIQUES CULINAIRES : Céréales, légumineuses, assaisonnements, oléagineux, légumes frais, justes cuissons, basse température, taillages viandes et légumes.
- LA NUTRITION BIOLOGIQUE : qualité nutritionnelle et organoleptique des aliments **en lien avec la santé.**
- L'ANIMATION du temps repas.

PUBLIC CONCERNÉ

- Cuisiniers diplômés avec une expérience en restauration collective et qui présente **un intérêt pour la cuisine bio locale et l'apprentissage de nouvelles techniques de cuisine.**
- Diététiciens nutritionnistes.
- Pour la partie animation du temps repas : toutes personnes ayant un profil d'animateur, éducateur auprès d'un public scolaire, cuisinier, diététicien nutritionniste.

LIEU DE LA FORMATION :

**Cité scolaire de Nontron
1 Bis Avenue Jules Ferry
24300 NONTRON**

*Remerciements à la Cité Scolaire
Alcide Dusolier 100% bio d'accueillir
cet évènement*



TARIFS DE LA FORMATION :

Tarif classique : 1000€

Tarifs solidaires (non salarié, en transition..)

Formation : 150 € les 3 jours

Repas : 25€ / jour soit 75€ les 3 jours

**Hébergement : 15€/nuît soit
45€ les 3 nuits**



DATE LIMITE D'INSCRIPTION : 28 juin 2021

*Bulletin à envoyer à
contact@collectiflespiedsdansleplat.org*

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT
7 Impasse de la truffe 24430 COURSAC

SIRET : 823 006 085 00026
N° formateur : 75240205524



contact@collectiflespiedsdansleplat.org
06.26.21.64.44

www.collectiflespiedsdansleplat.org

PROGRAMME

EN SALLE, CUISINE PÉDAGOGIQUE



CUISINIERS ET DIÉTÉCIENS FORMATEURS
DU COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT

JEUDI 8 JUILLET : TOUR DE TABLE

Présentation du contenu de la formation sur les 3 jours. Répartition dans les groupes.

PLÉNIÈRE
14h-17h30

Enjeux de l'alimentation bio locale : enjeux sociaux, environnementaux, santé.
Démarche d'accompagnement de la restauration collective dans un projet global.
Education au goût : comprendre le vocabulaire sur le goût.
Nutrition : recommandations nutritionnelles, intérêts nutritionnels des aliments bio, alimentation ultra transformée.

VENDREDI 9 JUILLET

MATIN
9h-12h

1- Atelier culinaire et nutrition : les bases de la cuisine bio, kit de base à avoir en cuisine. Recettes de bases, saisonnalité. Focus sur l'introduction des produits bio et la maîtrise des coûts.
2- Atelier : favoriser une dynamique de transition alimentaire sur un territoire.
3- Animation du temps repas : élaboration d'outils d'animation valorisant le bio local à destination du public scolaire.

APRÈS-MIDI
13h30-17h30

4- Atelier culinaire et nutrition : plats végétariens, valorisation des céréales et légumineuses. Focus sur protéines végétales.
5- Nutrition /santé : élaboration des plats végétariens sains, variés, équilibrés.
6- Animation du temps repas : animer une séance éducative autour du repas végétarien.

SAMEDI 10 JUILLET

MATIN
9h-12h

7- Atelier culinaire et nutrition : valoriser les entrées et accompagnement de légumes et desserts maison en respectant la saisonnalité. Focus sur Huiles PPF, sucre, farine.
8- Atelier : favoriser une dynamique de transition alimentaire sur un territoire.
9- Animation du temps repas : Animer une séance autour de la saisonnalité et de la découverte des fruits et légumes de saison.

APRÈS-MIDI
13h30-17h30

10-Atelier culinaire et nutrition : Cuisson basse température, plats alternatifs. Focus sur les produits animaux et l'élaboration de plats alternatifs sains, gouteux, équilibrés.
11- Matériel et Hygiène
Questions réponses sur les freins sur le respect des normes d'hygiène et l'introduction des aliments bio.
Liste de matériel nécessaire de base pour un projet réussi.
12- Nutrition /santé /Marchés publics : États des besoins en denrées d'une structure, comment aider les équipes à évaluer leurs besoins grâce au plan alimentaire et au tableau des besoins. Comprendre les marchés publiques pour favoriser un approvisionnement bio et local.

DIMANCHE 11 JUILLET

PLÉNIÈRE
9h-12h30

Restitution des journées. Méthodologie d'action, réalisation d'un diagnostic technique, faire une immersion sur site.

BULLETIN D'INSCRIPTION

Nom

Prénom

Adresse

Téléphone

Mail

Fonction

PRISE EN CHARGE :

Employeur

Nom de l'employeur :

Personnelle

Je souhaite me préinscrire aux ateliers (entourez le numéro),
cette inscription n'a rien de définitif.

1	4	7	10
2	5	8	11
3	6	9	12

A renvoyer à :
contact@collectifspiedsdansleplat.org
Avant le 28 juin 2021

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT
7 Impasse de la truffe 24430 COURSAC

SIRET : 823 006 085 00026
N° formateur : 75240205524


**COLLECTIF
LES PIEDS
DANS LE PLAT**

contact@collectifspiedsdansleplat.org
06.26.21.64.44

www.collectifspiedsdansleplat.org