

DÉCRYPTAGE DE LA LOI EGALIM



 DURÉE 2h30	 DATE Selon le calendrier de formation
 LIEU Au sein de votre établissement	 PRIX Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Chefs gérants(tes), chefs de cuisine et toute personne désireuse de comprendre les enjeux de la loi EGalim et de devenir un acteur responsable et engagé.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Echanges sur les pratiques à faire évoluer et les solutions à trouver.

INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier
ou Yannick **LELAURE** - Formateur Métier.

CONTENU

- La loi EGalim.
- Application et cas concrets sur des restaurants.

OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Connaître les 5 mesures de la loi.
- Connaître ses impacts sur la restauration collective.
- Œuvrer pour une alimentation saine et durable dans la restauration collective.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Au cours de l'action de formation, le stagiaire sera en mesure de/d' :

- Prendre conscience des engagements à mettre en place en restauration collective afin de respecter la loi EGalim.
- Être sensible aux filières d'approvisionnement Bio et locales.
- Être moteur dans la mise en place d'une démarche responsable en restauration collective.
- Accompagner son équipe dans cette démarche.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

LE VÉGÉTARIEN S'INVITE EN CUISINE



 **DURÉE**
7 heures
(1 jour)

 **DATE**
Selon le calendrier
de formation

 **LIEU**
Au sein de votre
établissement

 **PRIX ET
MODALITÉS DE FINANCEMENT**
Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Chefs gérants(tes), chefs de cuisine et cuisiniers(ères) auprès du convive enfant.

PRÉ-REQUIS

Les bases de la cuisine traditionnelle.
Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète : ateliers pratiques, interactions avec le formateur.

INTERVENANTS

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier
ou Yannick **LELAURE** - Formateur Métier
et Sylvie **BIOTTEAU** - Diététicienne.

CONTENU

- La loi EGalim.
- Définition du végétarien.
- Les sources de protéines végétales.
- Les besoins en protéines des jeunes convives (GEMRCN).
- Sélection de produits adaptés aux enfants conformes à une alimentation végétarienne (légumineuses, céréales, oléagineuses, ovoproduits...).

- Fiches techniques.
- Application concrète sur des recettes.
- Débriefing sur l'atelier de production.
- La communication auprès des convives, des familles et du personnel de restauration.

OBJECTIFS DE FORMATION

À l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Elaborer des menus végétariens adaptés aux besoins nutritionnels des jeunes convives.
- Cuisiner des recettes végétariennes attractives et savoureuses.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Au cours de l'action de formation, le stagiaire sera en mesure de/d' :

- Connaître les bases de l'alimentation végétarienne.
- Citer les différentes sources de protéines végétales.
- Acquérir des connaissances sur les besoins nutritionnels en protéines selon les recommandations du GERMEN en restauration scolaire.
- Identifier et lever les réticences liées à la mise en place de menus végétariens.
- Élaborer des recettes végétariennes à partir de recettes traditionnelles.
- Assurer un apport en protéine dans chaque recette élaborée.
- Cuisiner des plats végétariens simples, rapides et savoureux en restauration scolaire.
- Créer de nouvelles recettes savoureuses adaptées aux convives et valoriser la prestation.

SENSIBILISATION AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET AU TRI DES DÉCHETS



DURÉE
4 heures
(1/2 journée)

DATE
Selon le calendrier
de formation

LIEU
Au sein de votre
établissement

PRIX
Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Chefs gérants(tes), chefs de cuisine et toute personne désireuse de comprendre les enjeux de la loi EGalim et de devenir un acteur responsable et engagé.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Interactions avec le formateur.
- Echanges de bonnes pratiques.

INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier

CONTENU

Le contexte réglementaire :

- La loi EGalim.

Le gaspillage alimentaire :

- L'état des lieux du gaspillage alimentaire (les chiffres clés).
- Le gaspillage alimentaire du champ à l'assiette.
- Les menaces du gaspillage alimentaire Vs les opportunités d'une démarche anti-gaspi.
- Exemples d'initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.
- Focus sur le tri et la valorisation des déchets.
- Réflexion sur un plan d'actions.

OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Connaître l'impact du gaspillage alimentaire (environnemental, organisationnel, financier...)
- Sensibiliser les convives au tri des déchets et au gaspillage alimentaire.
- Mettre en place des actions concrètes pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Au cours de l'action de formation, le stagiaire développera des capacités à :

- Développer ses connaissances sur les quantités gaspillées et la raison de ce gaspillage.
- Connaître les enjeux du gaspillage alimentaire dans le cadre des transitions alimentaire, environnementale et sociétale.
- S'approprier les bonnes pratiques permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

VALORISER LES INGRÉDIENTS DURABLES ET DE QUALITÉ



 DURÉE 7 heures (1 jour)	 DATE Selon le calendrier de formation
 LIEU Au sein de votre établissement	 PRIX Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Chefs gérants(tes), chefs de cuisine et cuisiniers(ères).

PRÉ-REQUIS

Les bases de la cuisine traditionnelle.
Règles d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Interactions avec le formateur.
- Echanges de bonnes pratiques.

INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier
ou Yannick **LELAURE** - Formateur Métier

CONTENU

- La loi EGalim.
- Identification des ingrédients durables et de qualité.
- Choix et répartition des produits de qualité pour assurer une bonne gestion.
- Intégration de labels et d'appellations dans des menus.
- Communication via des affichages, pictogrammes, site internet...

OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Concevoir des menus en respectant les 50 % de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité (dont 20 % de Bio).
- Communiquer sur les engagements concernant les produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Au cours de l'action de formation, le stagiaire devra être en mesure de /d' :

- Connaître les appellations des ingrédients durables et de qualité.
- Répondre à l'objectif des 50 % en valeur d'achat HT.
- Intégrer des produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité (dont le Bio).
- Mettre en œuvre des moyens pour tendre vers une maîtrise de son budget alimentaire.
- Valoriser les menus et les recettes.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...