

# Restauration collective : cuisine alternative et valorisation des protéines végétales

Alimentation

Consommation responsable

Santé-Environnement

Organisé par [GAB 44](#)

du 16/10/2024 au 22/10/2024

France

Formation qui s'adresse aux professionnels de la restauration collective que ce soit dans le milieu scolaire, santé ou entreprise

## Objectifs

- Poser un cadre sur la qualité alimentaire qui donne du sens à une offre alternative
- Mieux connaître les produits alimentaires de base d'une cuisine alternative
- Amener les repères fondamentaux et les modes opératoires pour leur préparation
- Découvrir un répertoire de plats alternatifs et mixtes valorisant les protéines et ingrédients végétaux et notamment les céréales complètes et les légumineuses
- Envisager les étapes de familiarisation et d'intégration des produits, des plats, de l'offre alternative (micro-changements)
- Comprendre l'agriculture bio locale et la complémentarité entre filières animales et végétales

## Programme

JOUR 1 – 16 octobre 2024 (durée 3h30)

Travail en salle : culture et langage commun autour des offres alternatives

- Comment définir la qualité alimentaire attendue en restauration collective
- Croyances et représentations
- Pourquoi et comment « Manger autrement » ?
- Bases d'une cuisine végétarienne : produits, modes opératoires, formats de plats et étapes de mise en place

JOUR 2 – 21 octobre 2024 (durée 8h30)

Pratique : mettre en œuvre une offre alternative (végétarienne et mixte)

- Découvrir et s'appropriier la diversité de l'offre « alternative » et les familles végétales (céréales/légumineuses/oléagineux/graines sous toutes leurs formes, produits frais, complets et de saison)
- Quelles utilisations, quels modes opératoires, quelle valorisation, quelles adaptations en cuisine ? Quels repères nutritionnels ? Quelle déclinaisons au niveau de la cuisine centrale ?

JOUR 3 – 22 octobre 2024 (durée 3h30)

Croyances et représentation sur l'agriculture « durable et de qualité » (cf.

**Organisme de formation :** [GAB 44](#)
**Tarifs :** 550€ la totalité de la formation

**Date limite d'inscription :**

17/09/2024

**Téléphone :** 02 40 79 76 76

**Référent formation :** David Lorgeoux

**Mail :** [restoco@gab44.org](mailto:restoco@gab44.org)
**Site internet :**
<http://www.gab44.org/consommateurs/associations-devenez-partenaires/>
**Programme de formation :**
[Catalogue Formations GAB44 23-24 \(pdf\)](#)
**Lien d'inscription :**
<https://framaforms.org/pre-inscription-formations-gab-44-education-a-lalimentation-1565085201>

loi Egalim)

- Présentation de l'agriculture biologique : cahier des charges, chiffres et filières locales
- Visite d'une ferme d'élevage diversifiée sur la production de protéines végétales

Le lieu de formation sera précisé en fonction de la localisation géographique des participants (sur le 44)

## Public cible

Professionnels de la restauration collective

## Intervenants

Daveau Gilles (Consultant et formateur en cuisine alternative - Mouvement des cuisines nourricières)

Rouiller Béryl (chargée de mission en restauration collective et filières locales)

Producteur.rice du 44