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'approprier 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

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