

CUISINER EN COLLECTIVITE

Améliorer ses pratiques en cuisine et s'engager dans une alimentation durable



Cette formation s'inscrit dans un programme qui vise à transformer les pratiques alimentaires du Mouvement, pour améliorer l'accès à une alimentation durable.

L'accompagnement – collectif et individuel –, qui suit la formation, vise un changement concret des pratiques.

PUBLIC

Un binôme inscrit dans un projet de changement dans la cuisine :

- Un.e compagne.on ou salarié.e en insertion œuvrant en cuisine

ET

- Un.e représentant.e de la structure et accompagnant le changement (responsable, IS, CIP, administrateur.rice, bénévole, etc.)

Il est possible d'inscrire un binôme d'accompagnants, pour se relayer entre les modules.

OBJECTIFS

- Respecter les bases d'hygiène pour une cuisine de collectivité
- Acquérir les techniques pour cuisiner à partir de produits bruts et frais, de manière simple et rapide
- Savoir créer un menu équilibré pour nourrir au quotidien
- Améliorer ses pratiques en cuisine et s'engager dans une alimentation durable

PROGRAMME

Module 1 : Hygiène – HACCP (2 jours)

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Les principes de l'hygiène en restauration collective et les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Aliments et risques pour le consommateur
- Le plan de maîtrise sanitaire

Pour les stagiaires qui le souhaitent, possibilité de passer l'examen pour avoir la certification HACCP.

Module 2 : Sensibilisation aux cuisines nourricières (1.5 jours)

- Représentations et croyances sur l'alimentation
- Comment bien manger et bien nourrir au quotidien
- Légumineuses, céréales et leurs apports nutritionnels
- Les pistes de changement possibles en cuisine pour mieux nourrir les convives

Module 3 : Cuisines nourricières et menus équilibrés (3 jours)

- Les modes de cuisson des différentes catégories de viande
- Les techniques de base et les produits de la cuisine végétarienne
- Des repères nutritionnels simples pour équilibrer et diversifier l'alimentation
- L'intérêt des approvisionnements locaux
- Des menus équilibrés à partir de produits frais et bruts

METHODES PEDAGOGIQUES ET EVALUATION

- Formation en présentiel
- Alternance entre apports théoriques et pratiques (mise en situation en cuisine)
- Remise d'un livret pédagogique.
- Validation et évaluation des acquis tout au long de la formation : synthèse orale, reformulation et mise en situation
- Questionnaire d'évaluation à chaud
- Remise d'une attestation de fin de formation à chaque stagiaire
- Certification HACCP (QCM écrit et oral)

PRE-REQUIS

Maitrise de la langue française : niveau A1 acquis

DUREE

6,5 jours (+ un webinaire d'information d'1h) = 46.5 heures

DATE ET LIEUX

➤ **Session de janvier 2025 (Communauté Emmaüs La Pointe - Finistère)**

- Module 1 : 21 et 22 janvier 2025
- Module 2 : 23 et 24 (matin) janvier 2025
- Module 3 : 25 au 27 février 2025

➤ **Session de printemps 2025 (Communauté Emmaüs Annemasse Annecy)**

- Module 1 : 22 et 23 avril 2025
- Module 2 : 24 et 25 (matin) avril 2025
- Module 3 : 20 au 22 mai 2025

➤ **Session d'automne 2025 (Communauté Emmaüs de La Mayenne)**

- Module 1 : 7 et 8 octobre 2025

- Module 2 : 9 et 10 (matin) octobre 2025
- Module 3 : 12 au 14 novembre 2025

TARIF

Prise en charge par Emmaüs France des frais pédagogiques et repas du midi.

Frais annexes à la charge des groupes : frais d'hébergement, transports, repas du soir.

Attention : nous recommandons des hôtels dans la convocation (envoyée environ 3 semaines avant la formation). Les groupes font leurs propres réservations.

INSCRIPTION

- **Webinaire d'information pour poser toutes vos questions :**
 - 11 mars 2025 à 9h30 ou 1^{er} juillet 2025 à 9h30
 - Lien d'inscription : <https://forms.gle/G7FbZnghDgAfHFbG8>
- **Lien de pré-inscription à la formation :** <https://forms.gle/iEvayraih7LTLuXU8>



Pour toute question :

Casilde GRATACOS

Responsable de mission agriculture et alimentation durable

06.75.36.16.72

cgratacos@emmaus-france.org

