



LE PROGRAMME DE TRANSITION ALIMENTAIRE DU MOUVEMENT EMMAÛS

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

OBJECTIFS

- La mise en place des règles d'hygiène en cuisine collective
- Cuisiner à partir de produits bruts et frais, de manière simple et rapide.
- Créer des menus équilibrés pour nourrir au quotidien
- S'engager dans une alimentation durable: un approvisionnement de produits frais, sains, durable et choisi.

PROGRAMME COMPORTE DEUX VOLETS

- 1— La formation « cuisiner en collectivité »
- 2— Un accompagnement collectif et individuel (après la formation) qui vise un changement concret des pratiques au sein de la structure.

En s'inscrivant dans la formation, la structure s'engage dans ce programme et accepte les temps de suivi proposés par Emmaüs France.

INSCRIPTION

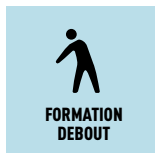
Pour s'inscrire en formation, le/la responsable (ou un.e élu.e référent.e alimentation) doit assister à un webinaire d'informations (ou avoir un échange au téléphone avec la chargée de mission alimentation durable d'Emmaüs France). Cette étape permet de vérifier si la formation et le programme d'accompagnement sont bien adaptés aux besoins de la structure. Une fois validé, une confirmation d'inscription définitive vous sera envoyée.

CONTACT

Julie Thibaudeau,
Chargée de mission Alimentation
durable chez Emmaüs France
jthibaudeau@emmaus-france.org



DATES, LIEUX,
INSCRIPTION EN LIGNE



CUISINER EN COLLECTIVITÉ

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

OBJECTIFS

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

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Formation en présentiel, en immersion sur un site et sa cuisine
- Alternance entre apports théoriques et pratiques
- Remise d'un livret pédagogique

ÉVALUATION

- 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
- Remise d'une attestation de formation HACCP

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

Module 2 : Sensibilisation aux cuisines nourricières (1,5 jour)

- 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

PUBLIC

La structure inscrit un binôme à cette formation.

Personne 1 : salariée de la structure (responsable, intervenant-e sociale, CIP, encadrant-e cuisine, secrétaire comptable, etc.) capable de porter les changements de pratiques dans la structure (menus équilibrés, organisation de l'équipe cuisine, approvisionnements...).

Personne 2 : personne œuvrant en cuisine (compagne-on ou salarié-e)

PRÉ-REQUIS

Avoir un niveau A1 Langue française

DURÉE

6,5 jours (45,5 heures)

NOMBRE DE STAGIAIRES

De 10 à 16 stagiaires maximum

TARIF

Inter groupes (cf. CGV)

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

Réservations et frais annexes à la charge des groupes : hébergement, transports, repas du soir.



DATES, LIEUX,
INSCRIPTION EN LIGNE