



FORMATION UN PLUS BIO

La Cuisine Evolutive au service des produits de qualité en restauration collective

POUR QUOI ?

Vouloir faire progresser la qualité des produits alimentaires en restauration collective demande de s'atteler à une démarche globale pour pouvoir respecter les contraintes budgétaires qui pèsent sur les équipes de restauration. La protéine animale représente jusqu'à 60% du prix des ingrédients d'un repas en restauration collective. Au delà de la question du rééquilibrage des menus avec plus de protéines végétales, les changements de pratiques sur la préparation d'une viande de qualité représentent donc un levier important pour optimiser son utilisation en restauration collective. Modifier ses pratiques de cuisson, analyser ses gestes de cuisiniers, questionner les habitudes transmises par la cuisine gastronomique, c'est se proposer de libérer du temps et de réaliser des économies sans restreindre son convive mais en l'éveillant davantage

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Redéfinir les fondements et les enjeux de la cuisine collective au travers de la cuisine évolutive
- Optimiser les méthodes de cuisson pour plus de goût, d'économie et d'efficacité
- Définir la qualité attendue des repas servis et les missions d'un service de restauration
- Mettre en place les modes opératoires les plus adaptés à son service de restauration pour valoriser au mieux les produits de qualité, bio et locaux et réussir leur introduction pérenne à cout maîtrisé - focus sur la viande et les protéines

MODALITES PEDAGOGIQUES

- questionner le pourquoi pour placer les cuisiniers en acteurs de leurs pratiques
- rechercher l'appropriation et la recherche de valeur ajoutée dans le travail accompli
- mêler théorie et mise en pratique en cuisine pour expérimenter les modes opératoires

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Un Plus Bio, 68 bis avenue Jean Jaurès, 30 900 Nîmes – Tel 09 82 58 26 41 - Fax 09 82 60 90 04 – mail : contact@unplusbio.org

POUR QUI ?

Toute personne souhaitant acquérir des connaissances sur les techniques de cuisine collective permettant de faciliter l'intégration permanente de produits bio dans l'offre alimentaire de sa structure : Chefs, seconds de cuisine, cuisiniers, intendants et gestionnaires,...

OU et QUAND ?

2 sessions en février 2017

Session Grand Est

20 et 21 février
Restaurant scolaire
133 montée des Touziers
71960 La Roche Vineuse

gare Mâcon-Loché-TGV à 10 min

Session Grand Ouest

23 et 24 février
Restaurant Scolaire
Association Familiale Rurale
17 rue de la Blanche
44680 Chaumes-en-retz

aéroport Nantes Atlantique et gare TGV à 25min

COUT

500 € TTC les deux jours

FORMATEUR

Thierry Marion

