



FORMATION UN PLUS BIO - Grand Ouest

Le Bio et l'Alternatif pour plus de gout et de diversité 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

- Comprendre les principes d'association et de diversification des protéines dans l'alimentation ;
- Concrétiser une qualité alimentaire territoriale et durable en cuisine : quelle place pour le bio, le local les plats mixtes et alternatifs ?
- Diversifier l'offre alimentaire avec les légumineuses, céréales complètes, produits végétaux de saison : modes de préparation d'assaisonnement, formats de plats mixtes et alternatifs ;
- Améliorer les menus actuels sans radicaliser les convives sur une opposition avec / sans viande

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Ouvrir le champ des possibles par la découverte du goût et des applications multiples ;
- Partager entre professionnels autour de temps privilégiés d'intégration et d'échanges ;
- Mêler théorie et mise en pratique en cuisine pour expérimenter les modes opératoires autour d'une quinzaine de plats types adaptés à la collectivité.

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

N° organisme de formation : 91-30-02394-30 - Siret : 445 260 144 000 24

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 ?

18 et 19 avril

Restaurant Scolaire
Association Familiale Rurale
17 rue de la Blanche
44680 Chaumes-en-retz

aéroport Nantes Atlantique et gare TGV à 25min

COÛT

500 € TTC les deux jours

FORMATEUR

Gilles Daveau

