



Centre d'Accueil
Chantier de Bénévoles et Volontariat
Éducation à l'Environnement, au Développement Durable
Coopération, Ecologie au quotidien
Jardinage, cuisine, boulangerie
Centre de Formation
Animation de réseaux

Association
LE MAT
Ardèche

Association LE MAT Ardèche
LE VIEL AUDON 07120 BALAZUC

NOM DE LA FORMATION	Une journée d'échange de pratiques en cuisine de collectivité pour la mise en conformité à la loi EGalim
CONTEXTE	<p>Nous proposons sur cette journée de vivre et comprendre de manière concrète ce qu'implique d'introduire plus de produits frais locaux et de qualité dans la restauration collective. Nous aborderons également les questions autour du moins et mieux de viande, de la place des légumineuses dans les formats de plats et des plats végétariens hebdomadaires.</p> <p>Le tout en maîtrisant les coûts et en gardant les notions de plaisir, de convivialité autour du temps de repas.</p>
DESCRIPTION DE LA JOURNEE	Un atelier cuisine, un repas en commun, des apports théoriques, des échanges de pratiques, du débat.
ENJEUX	<ul style="list-style-type: none">• Renforcer le réseau de partenaires locaux• Poursuivre la dynamique collective d'amélioration des formations• Accompagner la transition alimentaire « à plusieurs voix »• Continuer à utiliser les lois comme des opportunités au service de nos projets éducatifs• Favoriser le travail collectif au service d'une vision commune
OBJECTIFS DE LA FORMATION	<p>Objectifs généraux</p> <ul style="list-style-type: none">• (Re)Poser le cadre de la qualité des repas (et du sens du métier) en restauration collective : la démarche des Cuisines Nourricières pour progresser vers une restauration durable qui répond aux enjeux majeurs actuels• Découvrir, comprendre et pratiquer les savoirs/savoir-faire (modes opératoires) permettant de travailler les produits de qualité dans des menus simples, diversifiés, équilibrés, soignés et à un coût maîtrisé• Comprendre pour agir, trouver du sens et revaloriser le métier de cuisinier en restauration collective• Engager une dynamique de progrès en s'appuyant sur un échange de pratiques entre les participants, afin d'identifier les complémentarités (producteur, cuisinier, enseignant, agent de service, parent, gestionnaire, diététicien, agent médico-social, élu ...)

	<p>Objectifs opérationnels</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'approprier la culture des Cuisines Nourricières afin (entre autres) d'améliorer la communication auprès des convives, des parents et familles et des équipes techniques • Désamorcer les craintes vis à vis du « moins », du « sans », du végéta' « rien » pour aller vers « mieux », « plus », « tout » grâce à un travail en équipe • Réaliser des préparations à base de légumineuses et de céréales à partir de techniques transposables en fonction des saisons, du type de public, des contraintes sanitaires, des aspects nutritionnels et de la créativité de l'équipe cuisine • Réaliser des préparations à base d'aliments régionaux (ex : châtaignes, chevreaux...) • Cibler et comprendre la juste cuisson d'une viande, d'un poisson. • Identifier la pertinence des plats réalisés dans le cadre de la restauration collective, des contraintes de production, et les adaptations à prévoir en situation de production réelle, adaptée au contexte de chacun • Identifier les étapes nécessaires à la réussite des plats et repas alternatifs et anticiper leur production en volume
PUBLIC VISÉ	Cuisiniers, gestionnaires, personnels de cantine, personnels éducatif, élus, diététiciens, infirmiers, animateurs, producteurs, agriculteurs, agents et assistants de soins...
DURÉE / HORAIRES	1 journée : accueil café-thé-8h – début formation 8h30 fin à 17h
DATE	2 novembre 2023
LIEU	Cuisine du collège de Joyeuse
NOMBRES DE STAGIAIRES	15 à 20
MODALITES D'INSCRIPTION	Préinscription avant le : 20/10/2023 Confirmation inscription au plus tard le : 20/10/2023
FORMATEUR·RICE(S)	Sylvie KELLER, Yann SOURBIER, Marie SIMON et James PEDRON
TARIFS	Cette formation est gratuite pour les stagiaires car prise en charge par le programme LEADER, le PAIT de l'Ardèche méridionale (France Relance) et le Département de l'Ardèche.
MATÉRIEL A PRÉVOIR PAR LES STAGIAIRES	Un cahier et un stylo, une toque ou charlotte, vos couteaux si vous en avez, un tablier ou tenue de cuisine, des chaussures adaptées différentes de celles que vous portez à l'extérieur.
CONTACT	yann.sourbier@orange.fr 09 79 70 67 76



Association LE MAT Ardèche 882 chemin de Chaussy 07120 BALAZUC Tél. : 09 79 70 67 76

formation@levielaudon.org www.levielaudon.org

Code A.P.E. 9499Z - SIRET 329 142 152 00019 - T.V.A. INTRACOMMUNAUTAIRE FR.30329142152



Centre d'Accueil
Chantier de Bénévoles et Volontariat
Éducation à l'Environnement, au Développement Durable
Coopération, Ecologie au quotidien
Jardinage, cuisine, boulangerie
Centre de Formation
Animation de réseaux

Association LE MAT Ardèche
LE VIEL AUDON 07120 BALAZUC

NOM DE LA FORMATION	Une journée d'échange de pratiques sur le service et l'accompagnement du temps du repas. Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ?
DESCRIPTION DE LA JOURNEE	Des échanges de pratiques, des questionnements partagés, du débat. un repas en commun et son analyse, des idées d'actions, des apports théoriques,
ENJEUX	<ul style="list-style-type: none"> • Poursuivre/impulser la dynamique collective d'amélioration de la qualité de la prise des repas, notamment en renforçant le réseau local d'acteurs de l'alimentation • Fédérer les « cuisinants » et les « non cuisinants » autour d'une culture commune de l'alimentation durable et d'un service de qualité • Sensibiliser aux enjeux de santé publique, environnementaux, culturels et économiques
OBJECTIFS DE LA FORMATION	<p>Objectifs généraux</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rendre autonomes les agents de terrain dans l'accompagnement du temps du repas du mangeur • Rendre autonome la communauté éducative dans l'accompagnement hors temps du repas du mangeur • Comprendre pour agir, trouver du sens et revaloriser le temps du repas en restauration collective • Sensibiliser à l'importance d'une alimentation durable tous les acteurs de la restauration collective (producteur, cuisinier, enseignant, agent de service, parents, gestionnaire, diététicien, élu, agent de soins,...) • Répondre à l'article 45 page 24 de la loi EGalim (« Favoriser l'acquisition pendant l'enfance et l'adolescence d'une culture de l'alimentation ») • Engager une dynamique de progrès en s'appuyant sur un échange de pratiques entre les participants et mettre en évidence la complémentarité des métiers de chacun (producteur, cuisinier, enseignant, agent de service, parent, gestionnaire, élu ...) • Favoriser le passage à l'action notamment en transmettant des ressources et les supports utilisés

	Objectifs opérationnels <ul style="list-style-type: none"> • Découvrir les spécificités de la pédagogie au goût • Mettre en œuvre des actions sur ce thème au sein de l'établissement • Expérimenter et s'approprier l'approche sensorielle lors d'une dégustation • Sensibiliser sur le rôle des 5 sens dans l'acte alimentaire • Rappeler les différents apports nutritionnels et leurs intérêts, le lien à la santé • Expérimenter et s'approprier un repas animé • Apprendre à faire intervenir des agriculteurs, des artisans ou des animateurs • Organiser la réduction du gaspillage alimentaire dans la responsabilisation de tous
PUBLIC VISÉ	Cuisiniers, gestionnaires, personnels de cantine, personnels éducatif, élus, diététiciens, infirmiers, animateurs, producteurs, agriculteurs, agents et assistants de soins, parents...
DURÉE / HORAIRES	1 journée : accueil café-thé-8h – début formation 8h30 fin à 17h
DATE	3 novembre 2023
LIEU	Réfectoire du collège de Joyeuse
NOMBRES DE STAGIAIRES	15 à 20
MODALITES D'INSCRIPTION	Préinscription avant le : 20/10/2023 Confirmation inscription au plus tard le : 20/10/2023
FORMATEUR·RICE(S)	Sylvie KELLER, Yann SOURBIER, Marie SIMON et James PEDRON
TARIFS	Cette formation est gratuite pour les stagiaires car prise en charge par le programme LEADER, le PAIT de l'Ardèche méridionale (France Relance) et le Département de l'Ardèche.
MATÉRIEL A PRÉVOIR	Un cahier et un stylo.
CONTACT	yann.sourbier@orange.fr 09 79 70 67 76

