

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhallan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91

0782887479

contact@travail-transitions.fr



Programme de formation

Sensibilisation aux cuisines nourricières

But de la formation

Découvrir l'approche système et les techniques des cuisines nourricières pour accompagner les transitions en restauration sociale.

Compétences visées

1. Identifier la culture des Cuisines Nourricières
2. Découvrir par la pratique les savoir-faire techniques des Cuisines Nourricières.
3. Repérer des freins et les perspectives de changement au sein des systèmes alimentaires.

Pré-requis

Aucun

Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

Type de public

Tous publics qui travaillent ou réfléchissent à l'alimentation dans leur établissement ou sur leur territoire. Notamment les acteurs des systèmes de restauration sociale tels que : cuisiniers, élus, cadres, agents du service, personnels d'animation et d'éducation, convives et leurs familles... appelés à partager une culture culinaire commune dans le cadre des transitions alimentaires.

Moyens pédagogiques

Formation présentielle au sein de la collectivité ou de l'établissement accueillant.

Locaux à prévoir : salle pour les séquences théoriques et le buffet. Cuisine professionnelle hors production pour l'atelier culinaire

Documents remis en fin de formation

Certificat de réalisation

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques et méthodologiques – « pédagogie du pourquoi »
- Échange et partage d'expériences et de pratiques
- Découverte sensorielle et pratiques
- Activités en groupes et en sous-groupes

Durée

10.5 heures (2 jours).

Programme

Identifier la culture des Cuisines Nourricières

Faire émerger les représentations, croyances, appréhensions sur l'alimentation en général et notamment les aliments ou repas végétariens.

Comprendre et s'acculturer à la démarche des Cuisines Nourricières.

Identifier les éléments et critères qui constituent un repas de qualité pour les participants et comment ils y contribuent dans leur fonction.

Faire émerger la vision commune du « Bien Manger ». S'en servir pour enrichir les repas à l'aide d'une plus grande diversité végétale complémentarément à un « mieux de viande ».

Découvrir par la pratique les savoir-faire techniques des Cuisines Nourricières

Comprendre et utiliser les modes opératoires des cuisines nourricières pour valoriser les produits végétaux et animaux, dans le cadre d'un atelier pratique permettant de réaliser un buffet pédagogique.

Comprendre en quoi la juste transformation des produits contribue à la qualité des repas servis.

Identifier et caractériser les sources de protéines végétales, les associer aux cuisines du monde et traditions connues de tous.

Connaître les bases nutritionnelles de l'utilisation des protéines végétales.

Repérer des freins et perspectives de changement au sein des systèmes alimentaires

Effectuer une réflexion sur la mise en place d'une dynamique de changement par un projet alimentaire individuel ou collectif de référence, apportant un cadre objectif aux évolutions possibles.

Accessible aux personnes en situation d'handicap : oui