

Travail et transitionS

Correspondance : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
Gaudens
N°OF : 119 109 027 91
Siège : 4 rue des Arpentis 91430 Vauhalan
0782887479
contact@travail-transitions.fr



Programme de formation

Date de génération : 23/06/2026

Initiation aux cuisines nourricières en restauration sociale

But de la formation

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.

Compétences visées

1. Identifier la culture des Cuisines Nourricières
2. Découvrir par la pratique les savoir-faire techniques des Cuisines Nourricières appliquée à une activité de restauration sociale
3. Repérer des freins et les perspectives de changement au sein de son service de restauration sociale

Pré-requis

S'inscrire dans une démarche qui s'intègre dans le cadre des transitions alimentaires.

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

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

Supports de présentation classique

Jeux de formation

Travail et transitionS

Correspondance : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
Gaudens
N°OF : 119 109 027 91
Siège : 4 rue des Arpentis 91430 Vauhalan
0782887479
contact@travail-transitions.fr



Méthodes pédagogiques

Méthode Transmissive
Méthode Active
Méthode Expérientielle

Durée

14 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 appliqués à une activité de restauration sociale

Comprendre et utiliser les modes opératoires des cuisines nourricières pour valoriser les produits végétaux et animaux, dans le cadre de plusieurs ateliers pratiques permettant de réaliser un buffet pédagogique le deuxième jour.

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

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 de son service de restauration sociale

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