

Valoriser les ingrédients durables et de qualité



Durée 7 heures (1 jour)	Date Nous consulter
Lieu Au sein de votre établissement	Prix Nous consulter

Public concerné

Chefs gérants(tes), chefs de cuisine et cuisiniers(ères).

Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Concevoir des menus en respectant les 50 % de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité (dont 20 % de Bio).
- Communiquer sur les engagements concernant les produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Connaître les appellations des ingrédients durables et de qualité.
- Répondre à l'objectif des 50 % en valeur d'achat HT.
- Intégrer des produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité (dont le Bio).
- Mettre en oeuvre des moyens pour tendre vers une maîtrise de son budget alimentaire.
- Valoriser les menus et les recettes.

Contenu

- La loi EGalim.
- Identification des ingrédients durables et de qualité.
- Choix et répartition des produits de qualité pour assurer une bonne gestion.
- Intégration de labels et d'appellations dans des menus.
- Communication via des affichages, pictogrammes, site internet...

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Interaction avec le formateur
- Echanges de bonnes pratiques

Intervenant

Formateur Métier

Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.