

FICHE DE PRÉSENTATION DE LA FORMATION

NOM DE LA FORMATION	Une journée de formation 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, de saison 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 s'appuyer sur la réglementation, comme une opportunité au service des actions de sensibilisation à l'alimentation durable et 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, des produits locaux du type de public, des contraintes sanitaires, des aspects nutritionnels et de la créativité de l'équipe cuisine • Cibler et comprendre la juste cuisson d'une viande, d'un poisson. • Identifier les 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

FICHE DE PRÉSENTATION DE LA FORMATION 1

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-8h45 – début formation 9h et fin à 17h
DATE	19 novembre 2025
LIEU	Salle des Aymards - 50 Chemin du Col d'Aurelle 07360 Saint-Fortunat-sur-Eyrieux
NOMBRES DE STAGIAIRES	15 à 20 participants
MODALITES D'INSCRIPTION	Remplir le formulaire : https://forms.gle/s2ggj2tkYcgw5aqC6
FORMATEUR-RICE(S)	Formateurs expérimentés du Collectif Pétale 07 et membres du Groupe de Travail Alimentation
TARIFS	Cette formation est gratuite pour les stagiaires car prise en charge par le Projet Alimentaire Territorial Centre Ardèche, financé par la CAPCA.
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	Tom Armand PAT Privas Centre Ardèche - tom.armand@privas-centre-ardeche.fr - 06 24 88 91 17 Camille Crépin-Leblond Chargée de formation – formation@petale07.org – 09 79 70 67 76