

GES06 – DECARBONATION ET CUISINE VEGETARIENNE EN RESTAURATION

Objectifs de la formation



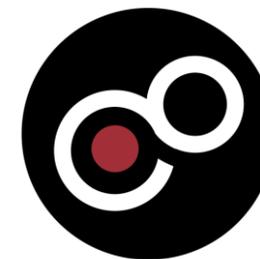
- ❏ Comprendre et mesurer les enjeux de la décarbonation et de la cuisine végétarienne
- ❏ Mettre en place la cuisine végétarienne en maîtrisant ses contraintes et ses impératifs
- ❏ Mettre en pratique la cuisine végétarienne
- ❏ Maîtriser la gestion des buffets afin de diminuer le gaspillage alimentaire et minimiser l'empreinte carbone
- ❏ Communiquer auprès des équipes et des clients afin d'assurer la réussite de la décarbonation
- ❏ Réduire le volume global des déchets et les traiter de manière responsable




shareman
VALORISER L'HUMAIN

GES06 – DECARBONATION ET CUISINE VEGETARIENNE EN RESTAURATION

Durée : 21 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



Programme

Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

Contenu

- Déroulé de la formation sur votre droite

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation et d'assiduité

1. Décarbonation | cuisine végétarienne

- Loi Egalim : quelques rappels
- Définition et principes de la décarbonation
- La cuisine végétarienne : mode d'emploi
- Comment mettre en place la décarbonation et la cuisine végétarienne en restauration ?
- Point de situation initiale

2. La cuisine végétarienne

- Présentation des gammes de produits
- Création d'un plan de menus adaptés associant la baisse des protéines, l'équilibre alimentaire et le plaisir des clients
- Méthode de rédaction des fiches techniques
- Maîtriser son coût matière tout en variant l'utilisation des gammes de produits

3. Technique culinaire végétarienne

- Cuisiner les produits alternatifs à la protéine animale
- Cuisiner les légumes et les légumineuses
- Production des plats correspondant aux fiches techniques et au plan de menus

4. La gestion des buffets

- L'attractivité des buffets (dressage, volumes, couleurs, décoration...)
- Une méthode de production rationalisée et une gestion optimisée des restes des buffets
- L'utilisation de contenants de présentation, de supports de consommation clients pertinents visant à réduire le gaspillage alimentaire
- Bénéfices au profit de la baisse de l'empreinte carbone

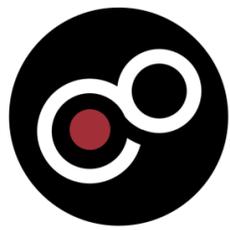
5. Une communication indispensable

- Communiquer envers les équipes afin de générer une implication maximum
- Communiquer au profit des clients de manière à ce qu'ils soient acteurs de la décarbonation

6. La réduction et le traitement des déchets

- La réduction des déchets en cuisine et en salle de restauration
- La mesure des déchets et leur communication
- Les différents modes de traitement des déchets

SHAREMAN propose un éventail de modules de formation qui optimisera la productivité des structures tout en augmentant l'adhésion et l'implication des salarié(e)s



Domaine	Gestion d'un centre de profit
Thématique	Gestion culinaire
Formacode	42782
Modalité	Présentielle
Durée	21 heures soit 3 jours
Type de formation	Intra-entreprises / Mini 1 – Maxi 12
Public cible	Tout public
Lieu	Site client
Modalités d'accès	Inscription sous 72h
Prérequis	Aucun
Tarif	Consulter la grille tarifaire sur www.shareman.fr ou sur demande

MODALITÉS TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES & D'ENCADREMENT

- **Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux stagiaires.
- **Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- **Modalités d'encadrement** : Le formateur enseigne les fondamentaux théoriques, accompagne le travail individuel et en groupe, vérifie la compréhension et procède aux ajustements en cours de formation.

MODALITÉS D'ÉVOLUTION ET D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION

En début de formation, un QCM détermine le niveau de connaissance des stagiaires. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les stagiaires. Il s'assure de la bonne compréhension et de la satisfaction des attentes en début de formation. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé. Un QCM permet également de valider les acquis en fin de formation

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI, L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS & L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES

Feuille d'émargement par demi-journée signée des stagiaires et du formateur. Certificat de réalisation et d'assiduité mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation. Évaluation de fin de formation remplie par le stagiaire.