

Vers une alimentation durable en restauration collective
Cycle de formation PETR Armagnac

Ateliers

De la Théorie...

MERCREDI 18 NOV. 2020 - 13h30/17h30

L'alimentation durable en restauration scolaire : industriel vs. durable / principes de l'alimentation durable / les SIQO

MERCREDI 10 MARS 2021 - 13h30/17h30

Alimentation durable et restauration scolaire : règlementation / menus végétariens / plan alimentaire

MERCREDI 14 AVRIL 2021 - 13h30/17h30

Accompagnement des enfants pendant le repas : adapter le repas à l'enfant / phobies alim. / éveil au goût / gaspillage alimentaire

... A la pratique

MERCREDI 20 JANV. 2021- 14h30/18h30

Recettes et produits de base d'une alim. durable : produits bruts, non raffiinés, organisation, optimisation des ingrédients

MERCREDI 31 MARS 2021- 14h30/18h30

Menus végétariens - céréales et légumineuses: protéines végétales, cuisson, mise en valeur, organisation

MERCREDI 19 MAI 2021 - 14h30/18h30

Techniques culinaires adaptées à une alimentation durable : cuissons, gestion du temps, valorisation des restes

Intervenants : Véronique CHAMPOMIER / Hugo DEREYMEZ

Lieu: NOGARO

Inscriptions avant le 2 Novembre 2020 - https://inscription.cnfpt.fr

Parcours complet "Théorie + Pratique" : Code ALD32 001

Ateliers "Théoriques" : Code ALD32 002