



**FORMATION :
ORGANISER ET
ANIMER UN ATELIER
CUISINE
« ACCOMMODER LES
RESTES »**

— FORMATION —

AUX GOÛTS DU JOUR PROPOSE UNE FORMATION POUR ACQUÉRIR LES BASES PERMETTANT L'ORGANISATION ET L'ANIMATION D'UN ATELIER DE CUISINE DES RESTES.

PUBLIC CIBLE : Bénévoles et salariés travaillant en lien avec les structures d'aide alimentaire, chargés de prévention déchets, animateurs de centres socio-culturels, etc..

LES OBJECTIFS :

- Replacer le problème du gaspillage alimentaire dans un contexte global.
- Développer ses connaissances sur les quantités gaspillées et la raison de ce gaspillage.
- Maîtriser les aspects logistiques et techniques pour l'organisation d'un atelier cuisine « Accommoder les restes ».
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité pour l'organisation d'un atelier cuisine « Accommoder les restes ».
- Apprendre des recettes simples et équilibrées pouvant être utilisées dans un atelier cuisine « Accommoder les restes ».

DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE :

- **APPROPRIATION DES MESSAGES CLÉS ET DÉVELOPPEMENT DES CONNAISSANCES SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :** chiffres et répartition du gaspillage alimentaire, enjeux et impacts du gaspillage, solutions.
- **LES TECHNIQUES DE COMMUNICATION DU FORMATEUR ET TYPOLOGIE DES PUBLICS.**
- **LES CONDITIONS TECHNIQUES ET LOGISTIQUES D'ORGANISATION D'UN ATELIER CUISINE « ACCOMMODER LES RESTES ».**
- **LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ POUR L'ORGANISATION D'UN ATELIER CUISINE « ACCOMMODER LES RESTES ».**
- **LES DOCUMENTS À CONCEVOIR POUR COMMUNIQUER AUTOUR DE L'ANIMATION D'UN ATELIER CUISINE « ACCOMMODER LES RESTES ».**
- **PARTICIPATION À UN ATELIER CUISINE « ACCOMMODER LES RESTES » :** réalisation de 3 recettes.
- **BILAN ET ÉVALUATION.**

TARIFS : sur devis.

Les formations proposées par Aux Goûts du Jour peuvent être financées par les fonds de formation. Aux Goûts du Jour possède un numéro d'enregistrement d'activité de formation.

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR TOUTES DEMANDES PARTICULIÈRES.