RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta YVELINES ACADÉMIE DE VERSAILLES

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

A VENIR FORMATION CUISINE ZÉRO GASPI EN 3 JOURS

GRETA des Yvelines (78)

Rambouillet

OBJECTIFS

Objectif Général

Former les participants aux principes et techniques de la cuisine Zéro Gaspi pour réduire le gaspillage alimentaire à travers une approche pratique et théorique, englobant l'achat responsable, la gestion des stocks, la conservation des aliments, et la préparation de recettes innovantes et durables.

Objectifs Spécifiques

À la fin de cette formation, les participants seront capables de :

1. Comprendre les enjeux du gaspillage alimentaire sur les plans environnemental, économique, et social.
2. Maîtriser les techniques de base pour une cuisine Zéro Gaspi, incluant la conservation, la transformation des restes, et la planification des menus.
3. Appliquer des méthodes de gestion des stocks et des achats pour minimiser le gaspillage.
4. Créer des recettes innovantes en utilisant des ingrédients habituellement gaspillés.
5. Promouvoir les pratiques Zéro Gaspi auprès de différents publics.

CONTENU

1. Introduction à la cuisine Zéro Gaspi
   Les bases de la cuisine Zéro Gaspi
   Atelier pratique
2. Gestion des stocks et des achats
   Nutrition et cuisine Zéro Gaspi
   Atelier pratique
3. L'impact environnemental de nos choix alimentaires
   Communication et sensibilisation
   Atelier pratique : Desserts Zéro Gaspi
   Challenge culinaire Zéro Gaspi

PUBLICS

- Individuel
- Salarié

DURÉE

De 21 h

DATES

Date de début : 02 avril 2024

Date de fin : 31 décembre 2024

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis

Cette formation est destinée à :

- Professionnels de la restauration souhaitant intégrer des pratiques durables dans leur activité.
- Particuliers passionnés de cuisine et intéressés par la réduction du gaspillage alimentaire.
- Acteurs de l'éducation et de la sensibilisation environnementale désireux de développer des compétences pratiques en cuisine Zéro Gaspi.

Prérequis

- Avoir des connaissances de base en cuisine.
- Être sensibilisé aux questions environnementales et au développement durable.
- Motivation pour apprendre et appliquer les principes de la cuisine Zéro Gaspi.

NIVEAU DE SORTIE

Sans niveau

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi : Feuilles de présence, évaluation continue via des exercices pratiques et théoriques.
Évaluation finale : Présentation d'un projet de recette Zéro Gaspi, évaluation des compétences acquises à travers un questionnaire.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Méthodes Pédagogiques

- **Théorie** : Apports théoriques, présentations interactives, discussions de groupe.
- **Pratique** : Ateliers de cuisine, mises en situation, travaux pratiques individuels et en groupe.
- **Évaluation** : Quizz, exercices d'application, projet final individuel ou en groupe.

Moyens Techniques et Pédagogiques

- Salle de formation équipée pour les sessions théoriques.
- Cuisine professionnelle pour les ateliers pratiques.

COÛT

490

FINANCEMENT

- Auto-financement
- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Jean-Daniel Yadan - jean-daniel.yadan@ac-versailles.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Agnès BIKORO
agnes.bikoro@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.