

LA CUISINE ANTI-GASPI

- Formation en ligne -

LSFS_EL_1

DESCRIPTIF :

Plongez dans une restauration plus consciente des enjeux éco-responsables grâce à des outils pratiques et l'expertise de nos intervenants. De la gestion de stock, en passant par les commandes, jusqu'au recyclage, les apprenants suivent pas à pas notre programme interactif. Des astuces et des gestes simples, qui donneront les clés pour réduire les pertes, limiter le gaspillage et sensibiliser les équipes.

DURÉE DU PROGRAMME : 8 Heures

PRIX : 249€ TTC

PRÉ-REQUIS : Aucun

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES : *Asynchrone* (autoformation sans intervenant)

Ce module de formation en ligne contient plusieurs formats pédagogiques : vidéos interactives, infographies, quizz et jeux pédagogiques. Possibilité de poser des questions tout au long de la formation grâce aux contacts communiqués dans l'email de confirmation d'inscription. Et accès à du tutorat en fin de formation.

OBJECTIFS :

- > Élaborer une politique d'achat responsable
- > Préparer une commande en maîtrisant les risques de gaspillage
- > Conserver des denrées périssables de manière optimale
- > Transformer des produits bruts grâce à des techniques précises
- > Préparer un menu qui optimise la gestion des stocks alimentaires
- > Communiquer auprès des clients sur le sujet anti-gaspillage
- > Valoriser les déchets en interne et en externe

INTERVENANTS :

Laurène Petit (Spécialiste en alimentation durable et cuisine anti-gaspi) | Coline Billon (La Tricyclerie) | Dominic Quirck (Chef) | Jean-Michel Le Guen (Maraîcher)

MODALITÉS D'ÉVALUATION : Différents QCM tout au long du parcours + QCM final. Et en fin de parcours, un entretien de synthèse.