Formation

Formation de mise en conformité à la loi EGAlim

- Accompagnement
- Alimentation
- Bio
- Consommation
- Déchet
- Transition écologique

- 22/04/2024 > 23/04/2024
- Le village
  07150 Lagorce
  France

- Organisé par :
  Organisateur
  Le Mat Ardèche
- Pour en savoir plus
- Public :
  Élus • Animateurs occasionnels (BAFA BAFD) • Animateurs professionnels (BAPAAT, BPJEPS, BTSGPN…) • Salariés •
- Accessibilité :

Article déposé par Collectif Pétale 07 le mer 10/04/2024 - 16:04

Les 22 et 23 avril 2024 à Lagorce

Dans le cadre du Projet Alimentaire inter Territorial de l'Ardèche méridionale (PAiT) nous vous proposons deux journées de formation pour continuer à accompagner la mise en place « d'une assiette durable » en cuisine collective ou commerciale.

1- Une journée de formation et d'échanges de pratiques sur la qualité alimentaire en cuisine collective et la mise en conformité avec les lois EGalim, Anti gaspillage, climat et résilience : Lundi 22 avril 2024

2- Une journée de formation et d’échanges de pratique sur la qualité du service en restauration collective et la lutte contre le gaspillage alimentaire : Mardi 23 avril 2024

Horaires : Accueil à partir de 8h45, début de la formation 9h, fin à 17h
Lieu : Cuisine de l'école de Lagorce

Que vous soyez cuisiniers, gestionnaires, personnels de service, animateurs, enseignants, élus, techniciens, agriculteurs, transformateurs, diététiciens, infirmiers scolaires, agents et assistants de soins, parents, citoyens… nous vous invitons à vivre ces journées en cuisine et en salle pour partager tous ces enjeux et développer ensemble de nouvelles compétences.
Ces journées sont l’occasion de partager vos propres pratiques, vos enjeux, votre motivation, vos réflexions, vos idées. Pour en savoir +

Ces formations sont prises en charge par le le Projet Alimentaire interTerritorial Ardèche Méridionale avec le soutien du programme LEADER Ardèche3 et de France Relance. Elles sont organisés par le centre de formation professionnel Le Mat 07 en partenariat avec le Collectif Pétale 07, le Mouvement des Cuisines Nourricières et l’Assiette et le Territoire.

A noter : Depuis 2 ans, les formateurs qui interviennent en Ardèche sur ces formations et ateliers d’échange de pratiques, veillent à diversifier les plats réalisés, les méthodes. Si vous avez déjà participé à un de ces ateliers, vous êtes toujours bienvenu.e. L’idée est de monter en compétences, de créer davantage de liens entre les acteurs locaux et de travailler ensemble à la qualité alimentaire de notre restauration collective ardéchoise. Vous pouvez préciser lors de votre inscription, vos attentes spécifiques.

Présentation détaillée du déroulé et contenu de ces deux journées de formation EN CLIQUANT ICI :

Cliquez-ici pour vous inscrire en ligne le 20/04/2024 au plus tard

Covoiturage
• lien pour le 22 avril : https://togetzer.com/covoiturage-evenement/wluuae
• Lien pour le 23 avril : https://togetzer.com/covoiturage-evenement/gvr57u

Contact : Yann Sourbier à formationvielaudon@orange.fr ou par téléphone au 09 79 70 67 76

CONSULTEZ AUSSI