



LES ENJEUX DE LA LOI EGALIM EN RESTAURATION COLLECTIVE

Module Travaux pratiques en cuisine

Objectifs de la formation

La Loi EGALIM s'applique depuis le 01/01/2022 à l'ensemble des opérateurs de la restauration collective. Notre formation permet aux professionnels du secteur de saisir l'ensemble des enjeux autour de cette réglementation. Les modules de formations sont adaptés du type de restauration collective (scolaire, adulte ...).

Contenu pédagogique

1 thématique au choix parmi :

- Cuisine végétale et végétarienne
- Utilisation de produits bio et locaux
- Pâtisserie et desserts
- Cuisine anti-gaspi

Techniques pédagogiques

La formation se déroule sur 1 journée (7 heures). Le programme comprend une présentation des enjeux (45 min), l'application en cuisine et la dégustation des préparations réalisées.

Modalités d'évaluation des connaissances acquises : application pratique en cuisine

Compétences à acquérir

- Capacité à réaliser des préparations salées et sucrées.
- Connaître le contexte réglementaire.
- Construire une offre alimentaire en accord avec la Loi.
- Communiquer avec les convives et les équipes



Lieu de formation

- Dans vos locaux
- ou 60 rue des chais - 33500 Libourne

A qui s'adresse cette formation ?

Cuisiniers et agents de la restauration collective.

Pré-requis pour intégrer la formation : aucun.

Intervenant : 1 chef de cuisine ou chef pâtissier expérimenté en restauration collective

Stagiaires en situation de handicap

Adaptations possibles afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

Taux de satisfaction des participants

90% en 2022 (1 session, 10 stagiaires). Méthode de calcul et données brutes sur demande.

Tarif : nous consulter

Aide au financement : subvention de l'Etat pour les communes et les EPCI tributaires de la Dotation de Solidarité Rurale (voir avec l'ASP).

Coloc' 2 Chefs, votre partenaire formation

Site : www.coloc2chefs.com

Tél : 07 60 82 08 92 (de 9h à 17h)

Mél : formations.c2c@gmail.com

NDA : 75331306733, auprès de la préfecture de Nouvelle-Aquitaine

ROFHYA : 750226142021, auprès de la DREETS Nouvelle-Aquitaine

Organisme certifié Qualiopi

