

Grand Bergeracois

Mangeons Mieux



SESSION #2



Programme de formation

POUR MANGER LOCAL
& LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
EN RESTAURATION COLLECTIVE

AVEC LE SOUTIEN



OFFERT PAR LE GRAND BERGERACOIS

<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/>

Action mise en œuvre avec le soutien financier de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine

Bio & Locaux
En restauration
collective

INTRODUIRE DES PRODUITS BIO DU TERRITOIRE EN MAÎTRISANT LES COÛTS



14 avril 2021 : Formation de niveau 1

8h-15h30 : Apports théorique (1h30)
Pratique en cuisine (4h30)

Avec Jérôme Rouzade (2nd du collège de Belvès)

et Séverine Quencez (diététicienne)

Publics : cuisiniers, aide cantine

Lieu : A définir



16 juin 2021 : Formation de niveau 2 pour renforcer les apports

8h-15h30 : Apports théorique (1h30)
Pratique en cuisine (4h30)

Avec Jean-Marc Mouillac (cuisinier au Conseil Départemental 24)

et Séverine Quencez (diététicienne)

Publics : cuisiniers, aide cantine

Lieu : A définir



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



03 février 2021

8h30-16h30

- Théorie et pratique ; *Comment agir ?*

Publics : cuisiniers, aide cantine

Lieu : Salle cyrano - CAB (Bergerac)



Contact : Anne-Claude TUSSEAU 05 53 74 59 66 ou 06 46 65 35 43
ac.tusseau@la-cab.fr