

Grand Bergeracois

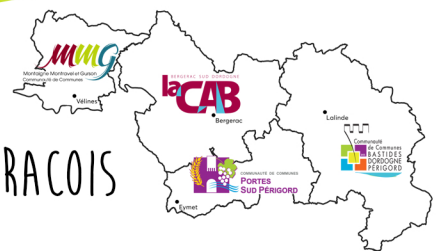
Mangeons Mieux



Programme de formation

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

OFFERT PAR LE GRAND BERGERACOIS



AVEC LE SOUTIEN





 **21 oct 20 : Journée Régionale**



ANIMATION & PÉDAGOGIE :
LEVIERS D'UNE RÉDUCTION RÉUSSIE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

- 10h-12h : 3 témoignages d'actions réussies
- Ecole des sciences de Bergerac
 - Cantine de Sigoulès-et-Flaugeac
 - SMD3 : des outils clés en main

Publics : élus, cuisiniers, aide cantine, instituteurs, gestionnaires, proviseurs, directeurs d'établissement ayant un restaurant collectif

13h30-16h : Ateliers

Publics : cuisiniers, aide cantine, instituteurs, proviseurs, directeurs d'établissement ayant un restaurant collectif

 **18 nov 20 : Formation**


LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

8h30-16h30

- Théorie et pratique ; *Comment agir ?*

Publics : cuisiniers, aide cantine



 **30 sept 20 / 2 dec 20 : Formation**

INTRODUIRE DES PRODUITS BIO & LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE

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

Publics : cuisiniers, aide cantine

30/09 : cuisine Moulin de la Guillou / Lalinde

02/12 : lieu à définir



Contact : Anne-Claude TUSSEAU 05 53 74 59 66 ou 06 46 65 35 43

ac.tusseau@la-cab.fr