



NOUVEAUX MODES ALIMENTAIRES



LA FORMATION

L'alimentation est au cœur des enjeux du climat, de la biodiversité et de la santé de chacun. Avec un quart des émissions de gaz à effet de serre mondiales qui lui sont imputées, elle est devenue une des priorités pour la transition écologique et solidaire et son évolution doit s'incarner dans les pratiques quotidiennes de chacun. Un défi d'information, d'éducation et d'accompagnement pour les institutions publiques, les lieux d'éducation scolaire et populaire comme pour les associations et les cuisiniers qui sont aux côtés des citoyens. Cette formation a été pensée pour les aider et les outiller à accompagner leur(s) public(s) vers des pratiques alimentaires écologiques, solidaires et saines.



LES OBJECTIFS

- Identifier les grands principes des modes alimentaires spécifiques
- Appréhender les techniques culinaires adaptées à ces alimentations
- Mettre en œuvre des recettes adaptées



MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Outils :

- Salle adaptée pour recevoir une formation, paperboard, moyens audiovisuels appropriés aux sujets traités, diaporamas, vidéo, PowerPoint
- Support de cours

Méthode :

- Formation interactive, basée sur une présentation du formateur, des échanges avec les stagiaires et des mises en situation via des cas pratiques et des exercices.

Evaluation :

- Cette formation n'est pas soumise à une évaluation. Cependant, le formateur interrogera oralement les stagiaires, tout au long de la formation pour vérifier la bonne compréhension.

LE LIEU

La formation se déroulera en présentiel à Saint-Barthélemy

CONTACTS

CHAMBRE ECONOMIQUE
MULTIPROFESSIONNELLE
Établissement Public Territorial
de la Collectivité de Saint-Barthélemy
59 rue Samuel Fahlberg, Gustavia,
97133 Saint-Barthélemy
Tél. : 05 90 27 12 55
Port : 06 90 68 51 04
gregory.guerot@cemstbarth.com

LA DURÉE

La formation permis de former dure 7 heures réparties sur 1 jour.

PRÉ-REQUIS

Pour participer à la formation, le stagiaire devra impérativement comprendre à l'oral et à l'écrit le français.

Le nombre de participants est limité à 4 minimum.



PROGRAMME

• Introduction

- Influence de l'alimentation sur la santé
- Rôles et impact de l'alimentation hors foyer

• Origines et définitions des nouveaux modes alimentaires

- Le régime végétarien
- Le régime sans gluten
- Le régime sans lactose

• Décryptage des étiquettes du commerce

- Apprentissage de la lecture des étiquettes
- Comparaison et analyses entre différents produits

• Techniques culinaires adaptées

- Réflexion sur le choix des matières premières
- Appréhender les différents aliments de substitution
- Réalisation de fiches techniques / recettes



PUBLIC CONCERNÉ

Cette formation est destinée à tous types d'établissements de restauration (traditionnelle et collective) et de production agro-alimentaire souhaitant avoir des connaissances concernant les différents modes alimentaires spécifiques.

PROFIL FORMATEUR

Les intervenants ont une formation adaptée, une expérience professionnelle appropriée, et sont dotés d'un véritable sens de la pédagogie.



FINALITÉ

- Certificat de réalisation de formation
- Délivrance d'une attestation de fin de formation

Cette formation fait l'objet d'une mesure de satisfaction globale des stagiaires rentrant dans le cadre de la certification Qualiopi de l'établissement.

LE COÛT & LA DATE

La tarification et la date sont disponibles sur demande. N'oubliez pas qu'il existe différents systèmes de financement de vos actions de formation. Le Centre de Formation vous accompagne dans vos démarches

**POUR VOUS INSCRIRE,
NOUS VOUS INVITONS À COMPLÉTER LE BULLETIN
D'INSCRIPTION QUE VOUS TROUVEREZ EN ANNEXE
À NOUS ENVOYER PAR COURRIEL À
gregory.guerot@cemstbarth.com**