

## MODULE

# CUISINER DES PRODUITS LOCAUX DE SAISON EN FAISANT PREUVE DE SOBRIÉTÉ ÉCOLOGIQUE ET ÉNERGÉTIQUE

### DESCRIPTION

Cette formation s'adresse aux professionnels du milieu de la restauration, des métiers de bouche, de la filière alimentaire ou à des personnes qui souhaitent lancer une action dans le secteur de la restauration et l'alimentation et qui souhaitent valider leurs compétences professionnelles dans la cuisine de produits locaux de saison en faisant preuve de sobriété écologique et énergétique.

A l'issue du parcours de formation, des évaluations de compétences devant un jury de professionnels indépendants est proposée, apportant la garantie de la maîtrise de compétences indispensables au secteur, dans la mesure où leurs titulaires savent élaborer une proposition de repas tenant compte de la saisonnalité des produits issus de cultures locales et les cuisiner en sachant concilier respect des normes spécifiques et bonnes pratiques en hygiène (GBPH),

Elle garantit par ailleurs leur capacité à préserver les ressources naturelles, la lutte contre le gaspillage alimentaire et énergétique et la rentabilité de leur activité.

### Modalités

**Durée :**  
21h de formation  
- 3 jours

**Épreuve  
d'évaluation des  
compétences  
devant un jury  
externe :**  
04 h 00 maximum

**Nombre  
maximum de  
participants :**  
6



### Modalité et délais d'accès :

Analyse des besoins en amont de la formation via un entretien téléphonique

Calendrier annuel - merci de nous consulter

Prochaines dates de formation (merci de nous consulter par email via l'adresse [nathalierichardvitton@gmail.com](mailto:nathalierichardvitton@gmail.com) afin d'obtenir les prochaines dates de nos sessions en inter. Nous pouvons également vous proposer des dates en intra, sur devis).

Une inscription en formation est possible jusqu'à 5 jours ouvrés avant la date de démarrage d'une session en inter.

Pour toute demande d'inscription, merci de nous contacter par mail à l'adresse [nathalierichardvitton@gmail.com](mailto:nathalierichardvitton@gmail.com), votre demande sera traitée dans un délai d'un jour ouvré.

**Tarifs :** 2100,00€ T.T.C. (formation) + 360,00€ T.T.C. (épreuve devant jury d'examen)

**Contacts :** Coordinatrice pédagogique Nathalie Richard-Vitton [nathalierichardvitton@gmail.com](mailto:nathalierichardvitton@gmail.com)

### Accessibilité PSH :

Nous nous engageons à faciliter l'accès à notre formation pour les personnes en situation de handicap. Selon les besoins spécifiques de chaque participant et dans la mesure du possible, nous mettrons en place des aménagements adaptés et travaillerons en étroite collaboration avec des partenaires spécialisés pour assurer une expérience de formation inclusive et équitable. Pour toute demande, merci de contacter la référente handicap : Nathalie Richard-Vitton [nathalierichardvitton@gmail.com](mailto:nathalierichardvitton@gmail.com)

### PRÉREQUIS

Prérequis pour l'entrée en formation :

- Être majeur ou mineur émancipé
- Avoir un projet professionnel en lien avec la cuisine écoresponsable

Prérequis pour le passage de la certification en présentiel ou à distance :

- Être majeur ou mineur émancipé
- Avoir un projet professionnel en lien avec la cuisine écoresponsable

## OBJECTIFS

- Intégrer les enjeux environnementaux et économiques liés à la cuisine et aux choix des ingrédients au sein d'une recette de cuisine.
- Élaborer une fiche technique de recettes respectueuses de l'environnement, des circuits courts et de la sobriété énergétique.
- Exécuter les recettes en suivant les fiches techniques, en respectant les gestes professionnels, les mesures d'hygiène et en limitant l'utilisation des énergies et des fluides.
- Préparer un environnement de travail propice à la sobriété écologique et énergétique
- Valoriser les déchets alimentaires et à minimiser le gaspillage en intégrant les restes dans les recettes.
- Assaisonner les plats en privilégiant les herbes et aromates locaux.
- Dresser et présenter des plats de manière écoresponsables, en tenant compte des portions et de la conservation optimale des plats.
- Appliquer les procédures de stockage, de conservation et de conditionnement économes en énergie, en respectant les règles sanitaires et de salubrité.
- Assurer les opérations de fin de service en recyclant les marchandises restantes et en nettoyant les locaux de manière écoresponsable.

## PROGRAMME DE FORMATION

- Jour 1

- Matin

Accueil des apprenants

Présentation des objectifs et du déroulement de la formation

Présentation des lois, règles et objectifs de l'éco-durabilité en cuisine

Brainstorming sur les modalités et les pistes d'amélioration des pratiques

- Après-midi

Travail avec supports outils pédagogiques vidéos sur 6 thèmes classiques et comment être éco durable :

- Utilisation de l'eau en cuisine
- Le travail des volailles
- Le travail des poissons
- Le travail des légumes racines
- Le travail des fruits
- Le travail du fromage
- Introduction à l'élaboration de la fiche technique
- Synthèse des acquis de la journée

- Jour 2
  - Matin  
Accueil des candidats  
Évaluation formative et vérification des acquis de la veille  
Réalisation commune d'une fiche technique type en mettant en avant les produits locaux et de saison, en favorisant la sobriété écologique et énergétique et en utilisant les déchets au maximum
  - Après-midi  
Réalisation individuelle d'une fiche technique personnelle  
Présentation de chaque fiche à l'ensemble du groupe, prise en compte des commentaires permettant d'aller plus loin dans la recherche de l'éco-responsabilité  
Correction et validation des fiches individuelles  
Synthèse des acquis de la journée
- Jour 3
  - Matin  
Accueil des candidats  
Distribution de la fiche technique correspondant à la production prévue, explication de la recette et travail écrit des apprenants pour mettre en œuvre les acquis des 2 premiers jours  
Entrée en cuisine, présentation rapide du matériel et mise en place des postes et des points de cuisson
  - Après-midi  
Réalisation et dressage du plat conformément à la fiche technique  
Mener à bien les opérations de fin de service  
Test organoleptique et résumé des acquis de la formation

## MÉTHODES MOBILISÉES

- Cours théoriques
- Démonstrations
- Travaux pratiques
- Ateliers en groupe
- Coaching individuel
- Retour d'expérience (feedback) et évaluations formatives en cours de formation



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation formative
- Évaluation de compétences devant un jury indépendant : 4h00 maximum

Nature des épreuves :

ME1 : Mise en situation professionnelle :

Élaboration d'une fiche technique d'une recette présentant explicitement la prise en compte de la saison, la gestion des ressources/matières premières et leur coût ainsi que le seuil de rentabilité avant mise à la carte (1h30)

ME2. Épreuve pratique

Mise en situation professionnelle en condition réelle.

En se basant sur la fiche technique remise par l'organisme certificateur, le candidat élabore la recette complète en commentant chacune des étapes de réalisation et des protocoles associés (2h00)

Contactez-nous : [nathalierichardvitton@gmail.com](mailto:nathalierichardvitton@gmail.com) ou 07 78 04 03 64