

Programme de la formation
« La restauration publique collective locale et durable »
Institut MyPlanet

Dates : 16 au 17 octobre 2025

Formateur.trice.s : Manon Fredout et Anthony Routhiau

Objectifs pédagogiques de la formation :

- Comprendre et intégrer la législation en vigueur (Loi EGALIM, Climat et résilience...)
- Appréhender les principaux enjeux de l'alimentation durable : approvisionnement responsable, végétalisation de l'assiette, réduction du gaspillage alimentaire...
- Identifier les bonnes pratiques en cuisine (cuisson, transformation, réduction des déchets...)
- Construire son menu en y intégrant les produits de saison, les alternatives végétariennes et la diversification des protéines

16 octobre 2025 / 8h – 16h
Matin (8h – 12h)

8h – 9h15	Ouverture de la formation
	Module 1. Panorama général sur les enjeux de l'alimentation durable <ul style="list-style-type: none"> ➤ Définition de l'alimentation durable ➤ Présentation des fondamentaux de l'écoresponsabilité en restauration collective : local, saison, labels, offre végétarienne, gaspillage alimentaire... ➤ Exercice pratique : les labels et produits durables en restauration collective
9h15 – 10h	Module 2. Le bien manger en restauration collective – Partie théorique <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les 4 axes de l'alimentation durable : diversité alimentaire, qualité des produits, soin culinaire, sens/temps du repas ➤ Définition du bien manger ➤ Réflexion : pourquoi nourrir ? Que veut dire nourrir au quotidien ?
10h – 12h	Module 2. Le bien manger en restauration collective – Partie pratique <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pratiquer les modes opératoires ➤ Pratiquer les formats de plats et comprendre leur construction ➤ Dégustation des recettes réalisées durant la pause déjeuner

L'Institut de formation MyPlanet

Après-midi (13h – 16h)	
13h – 14h	<p>Module 3. Une autre façon de cuisiner : explication des principes techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Réflexion sur l'apport protéique ➤ Les températures de cuisson des aliments, technique de cuisson des petites céréales, grandes céréales... ➤ Connaissances des petites céréales : table des graines ➤ L'utilisation des matières grasses, du sel... ➤ Présentation du buffet pédagogique : ingrédients, composants, techniques
14h – 16h	<p>Module 4. Mise en pratique – Cuisiner durable</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Réalisation des recettes sucrées pour le buffet pédagogique ➤ Pratique des techniques de cuisine
Fin du jour 1 – Revue des apprentissages	

18 avril 2025 / 8h – 16h	
Matin (8h – 12h30)	
8h – 12h30	<p>Ouverture de la formation</p> <p>Module 4. Mise en pratique – Cuisiner durable (suite)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Réalisation des recettes salées pour le buffet pédagogique ➤ Pratique des techniques de cuisine ➤ Mise en place du buffet pédagogique
12h30 – 14h	<p style="text-align: center;">Dégustation du buffet pédagogique : temps convivial et savoureux !</p>
Après-midi (14h – 16h)	
14h – 16h	<p>Module 5. Retour d'expérience et facteurs de succès du buffet</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Discussion sur la partie pratique : temps de question – réponse ➤ Synthèse des enseignements : cuisiner pour nourrir
	<p>Clôture de la formation</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Récapitulatif et évaluation des connaissances acquises ➤ Evaluation de la formation