

La restauration durable dans un hébergement du tourisme social : enjeux, techniques et stratégies

3 jours (21 heures) | 17, 18 et 19 novembre 2025 | La Turmelière, Orée d'Anjou (49)

S'INSCRIRE ICI

PUBLIC(S)

- Les cuisiniers et personnels de cuisine des centres de vacances
- Tous les autres acteur.rices impliqué.es dans les problématiques alimentaires
- Directeurs.trices du centre de vacances

Les inscriptions doivent se faire en binôme pour un même centre de vacances : un personnel de cuisine avec un membre de la direction.

PRÉ-REQUIS ET NIVEAU

- Aucun pré-requis
- Tout niveau

COMPÉTENCES VISÉES

- Pilotage de projet de restauration collective durable
- Posture d'accompagnement au changement

ACCÈS À LA FORMATION

- **Modalité d'accès à la formation** : Formation financée par Uniformation. Inscriptions ouvertes aux structures adhérentes à Uniformation et rattachées à la branche Eclat.
- **Critères qualité** :
Taux de satisfaction globale : 86,8 %
Nombre de stagiaires formés : 22
- **Personne en situation de handicap** : Accueil, orientation ou accompagnement des publics en situation de handicap
(contact : Juliette Lefebvre : jlefebvre@laligue.org)

OBJECTIFS

Être capable de :

- Mettre en œuvre les bases de la cuisine évolutive et alternative
- Comprendre comment elles s'inscrivent dans un projet alimentaire global
- Partager une culture alimentaire commune
- Participer au développement du projet alimentaire de sa structure
- Acquérir des techniques de cuisine alternative et évolutive
- Sélectionner ses produits

MODALITÉ D'ÉVALUATION

- Auto-évaluation
- Évaluation à chaud
- Bilan final

INTERVENANT(S)

- Cyril Bachot, chef cuisinier et formateur en restauration durable au Château de la Turmelière
- Diane Hardy, chargée de mission accompagnement de la pause méridienne et formatrice en restauration durable.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Méthode pédagogique active et participative
- Exemples de cas concrets, mise en situation ou études de cas pratiques

CONTACT(S)

Céline Montero, chargée de mission pôle tourisme durable - cmontero@laligue.org

La restauration durable dans un hébergement du tourisme social : enjeux, techniques et stratégies

3 jours (21 heures) | 17, 18 et 19 novembre 2025 | La Turmelière, Orée d'Anjou (49)

[S'INSCRIRE ICI](#)

CONTENU

JOUR 1

- La restauration durable : c'est quoi ?
- Redéfinir la bonne alimentation
- Concept d'une restauration durable et de qualité à la Ligue de l'Enseignement
- Les nouvelles techniques de cuisine
- Atelier technique en cuisine : Mise en pratique

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques
- Apprentissage par l'expérience via la pratique en cuisine
- Interaction et partage d'expérience/ connaissances
- Travail en sous-groupes

JOUR 2

- Atelier technique en cuisine : Atelier pratique : les cuisines alternatives
- Retour et analyse et débrief par le formateur
- Appropriation : Rencontre avec les producteurs locaux

Méthodes pédagogiques

- Apprentissage par l'expérience via la pratique en cuisine
- Apports méthodologiques du formateur
- Apprentissage par immersion

JOUR 3

- Atelier technique en cuisine : Atelier pratique, les cuisines évolutives
- Retour et analyse et débrief par le formateur
- Perspective d'évolution

Méthodes pédagogiques

- Apprentissage par l'expérience via la pratique en cuisine
- Apports méthodologiques du formateur
- Pédagogie par anticipation