

# La restauration durable dans un hébergement du tourisme social : perfectionnement en techniques de cuisine

2 jours (14 heures) | Les 20 et 21 novembre 2025 | La Turmelière, Orée d'Anjou (49)

**S'INSCRIRE ICI**

## PUBLIC(S)

- Directeur.rices des centres de vacances
- Cuisinier.ères et personnels de cuisine des centres de vacances des centres de vacances
- Tout autre acteur.rice des centres de vacances impliqué.e dans les problématiques de restauration

## PRÉ-REQUIS ET NIVEAU

- Avoir suivi le module 1 : « La restauration durable dans un hébergement du tourisme social : enjeux, techniques et stratégies »
- Niveau Intermédiaire

## COMPÉTENCES VISÉES

- Développement et pilotage de projet
- Approfondissement à la cuisine alternative
- Posture : développement de sa pratique

## ACCÈS À LA FORMATION

- **Modalité d'accès à la formation** : Formation payante – **650 €/inscription** (prise en charge possible auprès de votre OPCO)
- **Critères qualité** :  
Taux de satisfaction globale : en cours  
Nombre de stagiaires formés : en cours
- **Personne en situation de handicap** : Accueil, orientation ou accompagnement des publics en situation de handicap  
(contact : *Juliette Lefebvre* : [jlefebvre@laligue.org](mailto:jlefebvre@laligue.org))

## OBJECTIFS

Être capable de :

- Approfondir les connaissances sur les techniques évolutives
- Approfondir les connaissances sur les techniques de cuisine alternative
- Appréhender l'approche globale des cuisines destinées à nourrir au quotidien et l'approche technique qui en découle
- S'approprier le fonctionnement des modes opératoires et formats de plats, être en capacité d'en créer
- Sensibilisation à l'approche mieux de viande pour rendre les produits de qualité accessibles.
- Définir la qualité alimentaire et définir un langage commun

## 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
- Samuel Mony, formateur-conseil en restauration sociale de qualité du quotidien

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Méthodes pédagogiques actives et participatives
- Ateliers de mise en pratique des apports théoriques.

## CONTACT(S)

Céline Montero, chargée de mission pôle tourisme durable - [cmontero@laligue.org](mailto:cmontero@laligue.org)

# La restauration durable dans un hébergement du tourisme social : perfectionnement en techniques de cuisine

2 jours (14 heures) | 20 et 21 novembre 2025 | La Turmelière, Orée d'Anjou (49)

[S'INSCRIRE ICI](#)

## CONTENU

### JOUR 1

- Définition de la qualité des repas (approche systémique)
- Définition des cuisines nourricières
- Sensibilisation au sens de la végétalisation des offres
- Définition de l'alimentation durable et de ses déclinaisons en cuisine collective
- Travail en cuisine sur les savoir-faire techniques des cuisines nourricières portant sur :
  - ✓ Les modes opératoires des cuisines nourricières
  - ✓ Les différents modes de préparation

### Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques
- Utilisation d'outils interactifs
- Ateliers de mise en pratique
- Échange de pratiques

### JOUR 2

- Apports techniques et théoriques sur les cuisines alternatives et évolutives.
- Mise en situation :
  - ✓ Réalisation en groupe d'un repas complet : préparation de différents plats avec application des approches et techniques vues le jour 1.
  - ✓ Debrief en collectif
  - ✓ Rappel méthodologique par le formateur
- Les missions du métier de cuisinier.ère de collectivité : proposer des repas sains, savoureux qui respectent l'environnement, qui soient bon marché et mangés

### Méthodes pédagogiques

- Atelier de mise en situation
- Repas d'application pour favoriser les échanges informels entre professionnels
- Retours d'expérience et débrief collectif