



Developpez des produits durables pour la restauration hors foyer

Exigences et cahier des charges pour ce marché

12 et 13 septembre 2024 - Avignon - 14h

Nouveauté

Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé

Dirigeant, R&D, Qualité, Achats

Prérequis

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Contact(s) Pédagogique(s)

Caroline ROUYEYROL
experte R&D CRITT IAA SUD

Intervenants

Carole SADAKA,
Consultante en
Restauration Collective
spécialiste de
l'alimentation durable
Frank BEUZEVAL, Chef
cuisinier formateur FB
Consultant culinaire

Contact Administratif

Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@foodinpaca.com



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR060037-2

Mise à jour : le
27/02/2024



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Citer les exigences de durabilité en Restauration Hors Foyer (restauration collective et commerciale)
- Identifier des opportunités et pistes pour innover en RHF
- Rédiger un brief produit adapté à la RHF



Programme

JOUR 1

De 9h à 12h30

- Définition de l'alimentation durable en RHF

De 13h30 à 17h30

- L'enjeu de végétalisation en restauration : quelles solutions pour innover
- Panorama de l'offre durable en RHF

JOUR 2

De 9h à 12h30

- Comprendre les besoins des Chefs-cuisiniers en RHF

De 13h30 à 17h30

- Travaux pratiques



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



€ **Tarifs** Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2024 : 1000€ HT

Non adhérent 2024 : 1400 € HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : cliquez ici Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 29/08/2024, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation