

Fiche Pédagogique - Module B22

Titre de la formation	Atelier culinaire Bio - saison hiver
Objectifs pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> • Découvrir, cuisiner, goûter des produits vendus en magasin Bio • Comprendre leur intérêt nutritionnel, leur place dans un équilibre alimentaire, • Les complémentations végétales • Etablir un menu avec les produits de la saison (Hiver) • Savoir les conseiller en magasin
Thèmes abordés	<p>Les légumes d'hiver :</p> <p>Préparation salée, préparation sucrée Utilisation des fruits secs, oléagineux et châtaignes Redécouverte des légumineuses et familiarisation avec le soja</p> <p>La journée s'organisera autour de 3 temps : L'atelier cuisine où chacun participe à la réalisation des recettes puis la dégustation des plats, et enfin, la partie théorique où l'objectif est de comprendre l'intérêt nutritionnel des produits, la réalisation d'un équilibre alimentaire, le conseil en magasin et la réponse aux questions</p>
Contenu	<p>Contenu de l'atelier cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Théorie : Intérêt nutritionnel de ces produits et équilibre alimentaire Cuisson adaptée à la saison (Produits d'hiver) Choix des huiles • Pratique : Cuisiner suivant la saison (Produits d'hiver) <ul style="list-style-type: none"> • Légumes de saison (hiver) : céleri, radis noir, potimarron, etc. • Fruits de saison : fruits secs et fruits frais, châtaignes • Légumineuses : lentilles corail, soja, etc.
Moyens & Outils Pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> • Diaporama • Support de cours, fiches techniques
Formateur	<ul style="list-style-type: none"> • Spécialiste en produits biologiques
Durée	<ul style="list-style-type: none"> • 7 heures
Public concerné	<ul style="list-style-type: none"> • Salarié nouvellement recruté, Vendeur polyvalent, Employé spécialisé, • Responsable et Directeur de magasin, Chef de rayon
Validation	<ul style="list-style-type: none"> • Attestation de formation
Les + de la formation	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des recettes culinaires avec des produits de saison d'hiver
Modules complémentaires	<ul style="list-style-type: none"> • B23, B24, B25, B26
Lieu de la formation	<ul style="list-style-type: none"> • Ile de France, PACA • Pour les autres régions, nous contacter • Cette formation peut être dispensée dans votre entreprise (modalités à définir)