



CUISINE DURABLE & RESTAURANT

En tant que cuisinier au sein d'un restaurant vous pouvez agir sur l'empreinte environnementale de votre structure en privilégiant ou en adaptant vos recettes pour des assiettes plus durables mais tout autant savoureuses et attrayantes

Vous vous interrogez sur la façon dont vous pouvez diminuer l'empreinte carbone de votre restaurant et plus généralement agir en faveur de l'environnement. Vous pouvez par le biais des plats proposés à vos clients contribuer à limiter votre impact et impulser un changement dans les habitudes alimentaires de vos clients. Une action non négligeable quand on sait que **l'alimentation est un des principal levier pour diminuer l'impact carbone des français** (qui représente aujourd'hui 25% des émissions de gaz à effet de serre) et qu'un simple changement des habitudes alimentaires pourrait rapidement contribuer à infléchir les courbes.

OBJECTIFS

- Proposer des plats "durables" avec une approche "bas carbone", en accord avec le positionnement de votre restaurant, vos propres valeurs et les attentes de vos clients
- Montrer, par des recettes savoureuses et attrayantes, que l'on peut manger autrement tout en se faisant plaisir gustativement et en toute circonstance

CONTENU

En amont de la formation :

- Mesure "Eco score" de 2-3 recettes phares de votre établissement

1 journée de formation/action

- Ateliers créatifs : à partir d'une recette comment la revisiter pour diminuer son impact ?
- Echanges de pratiques et ateliers participatifs
- Atelier pratique "Cuisine" : réalisations culinaires végétales et zéro déchet
- 1 repas partagé

Après la formation

- Revisiter 2-3 recettes de sa carte pour une nouvelle mesure "Eco-score"

En savoir plus sur l'approche cuisine durable de l'AFRAT

MODALITES

Lieu : AFRAT à Autrans

Deux dates au choix :

- le 9 décembre 2024, 7h de formation
- le 10 décembre 2024, 7h de formation

Les frais de formation sont pris en charge par ailleurs, l'accès à la formation est donc gratuit (hormis vos frais de déplacement).

10 places - Uniquement sur inscription via le formulaire <https://forms.gle/5ENJwXJByVcT8GSp7>

LES + DE LA FORMATION

- ✓ Une formatrice spécialisée dans la cuisine végétale, elle même restauratrice durant de nombreuses années, pour mener cet atelier de cuisine mêlant pratiques, échanges et créativité
- ✓ Un temps privilégié pour vous poser et vous interroger sur vos pratiques et échanger avec vos pairs
- ✓ Une mesure "impact carbone" de quelques unes de vos recettes (via un outil de mesure simple qui donne un éco score et un nutri score) et un petit challenge à relever à l'issue de la formation pour un meilleur éco-score

PROFIL & PRE REQUIS

Pratiquer la cuisine au sein d'un restaurant

Avoir l'envie d'agir pour diminuer l'empreinte environnementale

Etre prêt à changer ses pratiques



CONTACT

Julie LE FRANC

04 76 95 35 08

julie.lefranc@aftrat.com

AFRAT - 314 chemin du Manoir
38880 Autrans-Méaudre en Vercors
www.aftrat.com - aftrat@aftrat.com

N°SIRET AFRAT : 77947830400016