

La cuisine et le service des aliments labellisés biologiques

■ Durée

2 jours (12 heures)

■ Public

Cuisinier.ère, responsable d'unité ou de service en cuisine centrale

■ Pré-requis

- Comprendre une consigne (orale – écrite)
- Maîtriser les 4 opérations
- Avoir déjà travaillé en cuisine

■ Validation

Attestation formation

■ Lieu

La Rochelle

■ Date

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis

Objectifs

- Appréhender les enjeux du bio en restauration collective
- Connaître les produits bios et les circuits de distribution
- Maîtriser les techniques culinaires adaptées en préparant un menu bio de saison en respectant les normes et contraintes propre à la production de masse
- Élaborer les fiches techniques et les fiches recettes
- Mettre en valeur les produits pour ses convives

Contenu

- Approche théorique générale sur le thème du bio : connaissance des aliments issus de l'agriculture biologique
- Approche culinaire : équilibre alimentaire, techniques culinaires adaptées
- Circulaire du 2 mai 2008
- Enjeux du bio en collectivité
- Contraintes du bio
 - Tarifs
 - Approvisionnement
 - Respect de la réglementation
 - Budget alloué
- Application culinaire
 - Préparation d'un repas bio de saison intégrant les contraintes d'hygiène et de production
 - Servir et valoriser les repas bio
- Exercice sur le chiffrage d'un menu bio et d'un menu classique
- Bio nettoyage et rangement du plateau technique

Pour toute information complémentaire :

05 46 50 51 79

commercial.greta.agence-larochelle@ac-poitiers.fr

www.greta-poitou-charentes.fr