

Le restaurant, témoin de son territoire



Formation approvisionnement et menus en circuits courts locaux



L'objectif de la formation:

- Offrir une proposition culinaire réaliste par rapport aux enjeux alimentaires attendus, le potentiel du territoire et celui de l'entreprise



Le programme

- Formation aux circuits courts
 - Les enjeux
 - Les changements dans le métier
 - Logistique et stockage
 - La transformation
 - Lien producteur - cuisinier
 - Animation-formation des équipes
 - La cuisine décarbonée et ses appros
 - La gestion des circuits courts
 - Compta
 - Gestion de marchandises
 - Les réglementations
 - Une cuisine de l'offre
 - Vendre une nouvelle offre au restaurant



Méthodes mobilisées :

- Travail avec les équipes
- Etude des approvisionnements et du territoire
- Etude d'écas
- Co-Ecriture d'une carte en circuits courts et locaux



uspq

université des sciences
et pratiques gastronomiques

afnor
CERTIFICATION

Qualiopi
processus certifié



Public concerné:: tous les restaurateurs qui souhaitent s'engager dans une transition environnementale en modifiant leurs pratiques et leur culture de métier en accord avec le référentiel du plan de relance

En cas de situation de handicap, contactez-nous pour connaître l'accessibilité à la formation.



Prérequis : aucun



Durée : 2 jours soit 14H



Dates : A partir de septembre 2021



Lieu : dans les entreprises concernées et sur leur territoire



Tarifs : 1050 euros TTC par restaurant



Financements possibles :
Plan de relance : dossier de financement instruit avec le partenaire technique local du plan de relance



contact@uspq.bzh

www.uspq.bzh