

# 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



uspg

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@uspg.bzh](mailto:contact@uspg.bzh)

[www.uspg.bzh](http://www.uspg.bzh)