Cuisiner durable

Formation professionnelle continue | Sans niveaux spécifiques

Optimisez votre cuisine avec des éco-gestes et un choix d'ingrédients responsables. Adoptez des pratiques écoresponsables et intégrez le développement durable dans votre établissement. Bénéficiez d'une formation sur mesure avec un formateur dédié, directement dans votre entreprise.

TARIF

550€ nets
Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

DURÉE ET RYTHME

1 jour

LIEUX

Inter-entreprise
Montpellier, Nîmes – Marguerittes

Intra-entreprise
Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

Chez Purple Campus, nous croyons en l'ouverture des opportunités éducatives à tous. Que vous soyez un responsable de tables d'hôtes, un restaurateur, un responsable de bases de loisirs, un hôtelier, un chef de cuisine, un cuisinier, un commis de cuisine, ou un employé polyvalent, nos formations sont conçues pour répondre à vos besoins spécifiques.

Pré-requis et niveau d'entrée

- Avoir déjà pratiqué la restauration commerciale
- Avoir été formé à l'hygiène alimentaire.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les leviers de la restauration durable
- Économiser l'énergie
- Utiliser les réseaux d'approvisionnement durable

MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

Validation

- En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

Evaluations

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

95,87%

des clients recommandent les formations en Restauration – Hôtellerie de Purple Campus

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

CO-TRAITANCE

Non

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences règlementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.
Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

PROGRAMME

1. Sourcer ses matières premières

- Les circuits de distribution respectueux d'une économie durable
- Développer son réseau de fournisseurs durables
- Les approvisionnements durables

2. Les économies d'énergie

- Les modes de cuissons économes
- Les préparations froides
- La saisonnalité des ingrédients

3. L'économie circulaire

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Objectif zéro déchet
- Le tri des déchets en cuisine de restauration commerciale

4. Recettes créatives et éco-gestes

- Exemples pratiques

Date de mise à jour : 15/05/2025