

ORGANISER ET ANIMER UN ATELIER DE CUISINER DURABLE



ORGANISATEUR(S) : FÉDÉRATION DES CENTRES SOCIAUX DE BRETAGNE

THÈME : QUESTIONS DE SOCIÉTÉ (DISCRIMINATION, ENVIRONNEMENT,...)



Initiation



Payant*



1 jour



Présentielle

* Formation payante :

25€/jour pour les bénévoles adhérents, 50€/jour pour les bénévoles non-adhérents

PUBLIC / CONDITIONS D'ACCÈS

Tout membre d'une association

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

La journée de formation, prévue dans un cadre convivial, permet de consolider vos acquis sur l'alimentation durable. Les participant-es réalisent, en groupe, un atelier de cuisine afin d'avoir toutes les ressources nécessaires à en mener ensuite dans vos structure.

- Appropriation des messages clés et développement des connaissances sur l'alimentation durable : gaspillage alimentaire, approvisionnement, protéines végétales, saisonnalité, etc.
- Les conditions techniques et logistiques d'organisation d'un atelier cuisine.
- Les règles d'hygiène et de sécurité pour l'organisation d'un atelier cuisine.
- Les documents à concevoir pour communiquer autour de l'animation d'un atelier cuisine.
- Participation à un atelier cuisine durable : réalisation de 3 recettes.
- Bilan et évaluation.

DATE(S) DE LA FORMATION

03 avril 2024

09h30-12h30/13h30-17h30

LIEU DE LA FORMATION

Centre Social de Pen ar Creac'h
29200 Brest

POUR S'INSCRIRE

STRUCTURE FORMATRICE

ORGANISER ET ANIMER UN ATELIER DE CUISINER DURABLE



- ✘ 02.99.41.78.58
- ✘ formation@centres-sociaux-bretagne.fr
- ✘ <https://centres-sociaux-bretagne.fr/form...>
- ✘ Fédération des Centres Sociaux de Bretagne
- ✘ Voir la présentation de cette structure