

FORMATION COLLECTIVES

Un programme de formations 2021
aux petits oignons !



www.mangerdemain.be/formations-collectives/



BIOWALLONIE



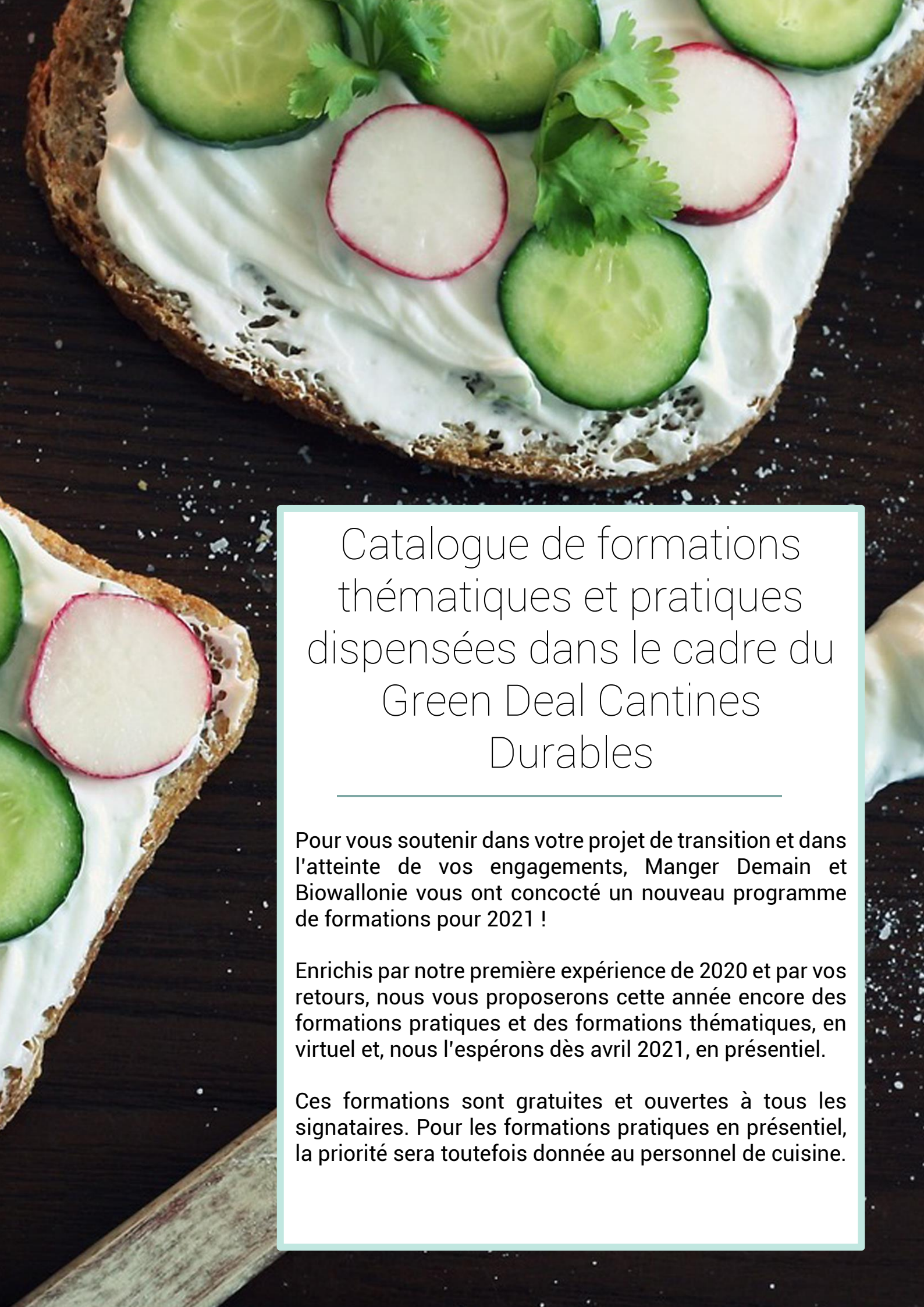
MANGER
DEMAIN

GREEN DEAL
Cantines Durables

Avec le soutien de
la



Wallonie



Catalogue de formations thématiques et pratiques dispensées dans le cadre du Green Deal Cantines Durables

Pour vous soutenir dans votre projet de transition et dans l'atteinte de vos engagements, Manger Demain et Biowallonie vous ont concocté un nouveau programme de formations pour 2021 !

Enrichis par notre première expérience de 2020 et par vos retours, nous vous proposerons cette année encore des formations pratiques et des formations thématiques, en virtuel et, nous l'espérons dès avril 2021, en présentiel.

Ces formations sont gratuites et ouvertes à tous les signataires. Pour les formations pratiques en présentiel, la priorité sera toutefois donnée au personnel de cuisine.

CATALOGUE DE FORMATIONS PRATIQUES

La cuisson basse température : Pourquoi et comment ?

(Formateur : Claude Pohlig)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à accroître la qualité nutritionnelle et gustative des préparations, tout en respectant les règles d'hygiène. Ce type de cuisson facilite le travail des cuisiniers et leur permet de gagner du temps.

Mercredi
20 janvier 2021,
13h30 - 14h30

EN VIRTUEL

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Réaliser des lunch boxes durables et variées

(Formateur : Oh my Box ! - Aline Goffin et Julie Vandeput)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à montrer comment réaliser des repas équilibrés et variés en version lunch boxes, en respectant un food-cost raisonnable et tout en utilisant des produits bio, de saison, locaux.

Mercredi
24 février 2021
14h30 - 15h30

EN VIRTUEL

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Construire un menu en respectant les saisons

(Formateur : Cédric Castus)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à apprendre à construire un menu de saison en restant créatif et en proposant des plats variés.

Mercredi
24 mars 2021
13h30 - 14h30

EN VIRTUEL

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

La cuisine végétarienne et gourmande (matinée)

(Formateur : Corentin Crutzen)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Découvrir des recettes végétariennes réalisables en cuisine collective, qui visent à séduire le public néophyte ou déjà sensibilisé à la thématique.

Mercredi
5 mai 2021
9h - 12h

**REGION DE NAMUR
(A PRECISER)**

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

La cuisine végétarienne et gourmande (après-midi)

(Formateur : Corentin Crutzen)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Découvrir des recettes végétariennes réalisables en cuisine collective, qui visent à séduire le public néophyte ou déjà sensibilisé à la thématique.

Mercredi
5 mai 2021
13h - 16h

REGION DE NAMUR
(A PRECISER)

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Diminuer les apports en protéines animales tout en restant gourmand (matinée)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à revisiter les grands classiques de la cuisine de collectivité en diminuant les grammages en viande pour être plus équilibrés tout en restant gourmand.

Mercredi
19 mai 2021
9h - 12h

REGION DE
CHARLEROI (A
PRECISER)

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Diminuer les apports en protéines animales tout en restant gourmand (après-midi)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à revisiter les grands classiques de la cuisine de collectivité en diminuant les grammages en viande pour être plus équilibrés tout en restant gourmand.

Mercredi
19 mai 2021
13h - 16h

REGION DE
CHARLEROI (A
PRECISER)

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Des desserts maisons dans votre cantine

(Formateur : D. Poncelet)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à découvrir les techniques et recettes de desserts gourmands, durables et réalisables à grande échelle.

Vendredi
4 juin 2021
13h30 - 14h30

EN VIRTUEL

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

La street food durable

(Formateur : Lionel Michaux)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Comment proposer les plats les plus appréciés de la street-food aux cantines collectives en intégrant des pratiques

Vendredi
18 juin 2021
9h - 12h

durables, en répondant aux attentes du public, sans être associés à la malbouffe ? Cette formation vise à retravailler en version durable les snacks typiques de la restauration.

REGION DE NAMUR
(A PRECISER)

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Menu 100% bio à la cantine

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Comment proposer un menu 100% bio ? Cette formation vise à apprendre à faire les bons choix de produits en fonction de l'offre en Belgique, des disponibilités de produits et de l'impact financier de ceux-ci. Elle vise et également à associer les notions de localité, de santé et d'environnement à l'approvisionnement en produits bio.

Vendredi
18 juin 2021
13h - 16h

REGION DE NAMUR
(A PRECISER)

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Choisir et cuisiner des poissons issus d'une pêche durable (Formateur : Claude Pohlig)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à apprendre à cuisiner avec goût les poissons issus d'une pêche durable et plus locale. Elle vise également à utiliser des espèces parfois méconnues.

Mercredi
29 sept. 2021
9h - 12h

REGION DE NAMUR
(A PRECISER)

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Construire un menu en respectant les saisons

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : A préciser

Mercredi
13 octobre 2021
9h - 12h

REGION DE NAMUR
(A PRECISER)

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Les champignons de A à Z (Formateur : Cédric Castus)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à faire découvrir la richesse du monde de champignons et à proposer des recettes gourmandes appréciées par les petits et les grands !

Mercredi
13 octobre 2021
13h - 16h

REGION DE NAMUR
(A PRECISER)

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

CATALOGUE DE FORMATIONS THÉMATIQUES

Les clés de la réussite d'un projet « Alimentation Durable » dans votre établissement : Etapes indispensables, communication et sensibilisation ? (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Membres du Comité Manger Demain, direction, personnel encadrant, porteur de projet, enseignant, soignant - Niveau débutant et intermédiaire.

OBJECTIFS : Cette formation vise à donner les balises indispensables pour entamer ou faire perdurer un projet d'alimentation durable dans son établissement. L'inclusion, la communication et la sensibilisation des usagers seront autant de sujets abordés.

Judi
28 janvier 2021
10h - 12h

EN VIRTUEL

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Guide pour un marché public d'alimentation plus durable (Formateur : Manger Demain)

PUBLIC-CIBLE : les pouvoirs adjudicateurs, donc les communes, CPAS, écoles, maisons de repos etc. qui sont dans l'obligation de respecter la législation sur les marchés publics - Niveau intermédiaire et avancé.

OBJECTIFS : Pouvoir insérer des critères plus durables dans les marchés publics de fournitures et de services d'alimentation durable, sur base notamment du « Guide pour un marché public d'alimentation plus durable ».

Lundi
8 février 2021
9h30 - 11h

EN VIRTUEL

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Dans la jungle des labels (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats, enseignant, direction ... - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Cette formation vise à découvrir et mieux connaître les labels alimentaires et non alimentaires (produits d'entretien, textile, vaisselle) qui gravitent dans vos cuisines. Quels sont les labels qui apportent une plus-value dans une démarche d'alimentation durable ? Comment sont-ils contrôlés ? Comment communiquer au sujet de ces labels ? Voilà autant de questions qui seront abordées.

Mardi
9 mars 2021
10h - 12h

EN VIRTUEL

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Repas végétariens : Pourquoi et comment diversifier les sources de protéines dans ma cantine ? (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats, enseignant, soignant, direction ... – Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Cette formation vise à donner une meilleure compréhension des protéines au sens large et à donner les balises pour faire des choix durables pour les sources protéiques.

Lors de cette formation nous aborderons l'introduction de repas végétarien dans les cantines mais également le bien-être animal. Pourquoi diversifier les sources de protéines dans le cadre d'une alimentation durable ? Comment introduire des menus végétariens variés et équilibrés dans ma cantine ? Comment choisir mes protéines animales ? Quelles ressources à ma disposition ?

« Le propos n'est pas d'opposer les protéines animales et les protéines végétales. Il s'agit d'encourager la diversité des sources de protéines dont les apports nutritionnels complémentaires permettent l'équilibre global (vitamines, minéraux, etc.), le plaisir de manger et une meilleure utilisation des ressources naturelles. »

Mercredi
1^{er} avril 2021
10h - 12h

EN VIRTUEL

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

L'approvisionnement des cantines en produits locaux de qualité (Formateur : Manger Demain et partenaires)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, gestionnaire des achats, enseignant, direction, ... - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS :

- Permettre aux participants d'identifier les besoins et marges de progrès de leur cantine en matière d'approvisionnement en produits locaux et durables.
- Fournir aux participants une méthodologie leur permettant de mettre progressivement en place un approvisionnement local et durable sans augmentation des coûts.
- Permettre aux participants d'identifier les réseaux et les acteurs d'approvisionnement en produits locaux et durables, et d'appréhender leur contexte et leurs contraintes de travail.
- Donner les informations et les outils nécessaires pour établir et valoriser des collaborations pérennes avec les réseaux et les acteurs d'approvisionnement.

Mardi
27 avril 2021
9h - 12h

EN VIRTUEL

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Equilibre nutritionnel, composition des menus et fiches techniques

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, diététicien ... - Niveau intermédiaire et avancé.

OBJECTIFS : L'objectif de cette formation est d'aborder l'équilibre nutritionnel et la santé de la planète. Mais également d'apprendre à composer des menus en intégrant différents critères de l'alimentation durable, et l'utilité des fiches techniques. Ces sujets seront abordés autour de plusieurs questions : Quelles sont les dernières recommandations nutritionnelles ? Comment nourrir le monde en 2050 et quelles sont les priorités nutritionnelles pour l'homme et pour la planète ? Quels outils à disposition des cantines pour élaborer des menus équilibrés et sensibiliser les usagers à l'équilibre nutritionnel ? Comment établir un plan alimentaire en combinant équilibre nutritionnel et alimentation durable ? Quelles fiches techniques à disposition des cantines et leur utilité ?

Jeudi
20 mai 2021
9h - 16h

REGION DE NAMUR
(A PRECISER)

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Des outils et des ressources au service de la transition des cantines

(Formateur : Manger Demain)

PUBLIC-CIBLE : Tous les acteurs impliqués dans le projet de transition alimentaire de sa cantine – Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS :

- Se familiariser avec le portail Manger Demain ;
- Partager les outils et les ressources utiles dans le cadre du projet de transition de chaque cantine.

Jeudi
27 mai 2021
11h à 12h

EN VIRTUEL

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Le bio quésako ?

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats, enseignant, direction ... – Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Cette formation vise à comprendre ce qui se cache derrière le label bio. Quelles sont les règles auxquelles sont soumis les acteurs de la filière bio (producteurs, transformateurs, distributeurs) ? Quelles sont les plus-values du label bio dans une démarche d'alimentation durable ? Comment obtenir la certification bio pour ma cantine ? Comment communiquer sur le bio dans ma cantine ?

Jeudi
10 juin 2021
10h - 12h

EN VIRTUEL

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Education au goût

(Formateur : Thierry Stasiuk)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, personnel de service, enseignant/soignant, diététicien ... - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Cette formation vise à comprendre les enjeux d'une éducation au goût pour l'usager. Nous aborderons la thématique du goût et les objectifs d'une éducation au goût. Plusieurs outils de sensibilisation comme des ateliers et des jeux autour du goût seront présentés.

Mardi
22 juin 2022
13h - 16h

REGION DE NAMUR
(A PRECISER)

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Comment choisir le poisson à mettre au menu de ma cantine ?

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats, enseignant, soignant, direction ... - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Cette formation vise à sensibiliser à la problématique de la pêche durable et à donner les balises nécessaires aux cantines pour opérer des choix durables lorsque du poisson est au menu : espèce, méthode de pêches, labels, origines, saison ...

Mardi
21 sept. 2021
10h - 12h

EN VIRTUEL

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Le rôle du personnel de service dans une transition vers une alimentation durable (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Formation réservée au personnel de service - Niveau débutant à intermédiaire.

OBJECTIFS : Cette formation vise à donner au personnel de service les ressources pour accompagner au mieux les usagers dans la transition alimentaire. Nous verrons comment améliorer l'accueil au moment du repas par l'apport d'outils et d'explications sur l'alimentation durable. Comment le personnel de service peut-il informer les usagers sur les nouveaux ingrédients utilisés et leur origine ? Comment portionner le contenu de l'assiette en fonction de la faim et éviter le gaspillage ? Quel dressage du plat privilégier ?

Mercredi
29 sept. 2021
13h - 16h

REGION DE NAMUR
(A PRECISER)

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Gaspillage alimentaire, zéro déchet et tri des déchets

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : personnel de cuisine, personnel de service, personnel administratif, enseignant / soignant, diététicien, direction, ... - Niveau débutant à intermédiaire.

OBJECTIFS : La réduction du gaspillage alimentaire est une des portes d'entrées importante vers une alimentation durable dans les cantines. Mais que représente-t-il en chiffres et quels sont ses impacts ? Comment estimer le gaspillage alimentaire généré dans mon établissement ? Quelles sont les bonnes pratiques existantes dans des établissements similaires au mien pour le réduire ? Quelle est sa place dans le « Label Cantines Durables » en Wallonie ?

De nombreux outils et projets inspirants existent. En plus de sensibiliser à la thématique du gaspillage alimentaire, cette formation sera l'occasion d'apprendre de l'expérience d'autres cantines que ce soit au niveau de pesées ou de projets de sensibilisation. Ce sera également l'occasion d'apprendre à utiliser les outils à votre disposition.

Jeudi
7 octobre 2021
9h - 16h

REGION DE NAMUR
(A PRECISER)

INFOS ET INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)