

CATALOGUE 2023

FORMATIONS PRATIQUES ET THÉMATIQUES DISPENSÉES
DANS LE CADRE DU GREEN DEAL CANTINES DURABLES



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables



Avec le soutien de la
Wallonie

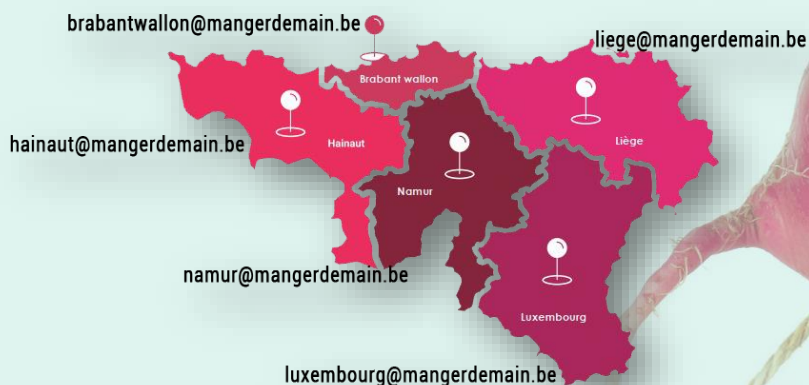
UN PROGRAMME DE FORMATIONS POUR AVANCER PAS À PAS VERS LA LABELLISATION !

Pour vous soutenir dans votre projet de transition et dans l'atteinte de vos engagements, voici le nouveau catalogue des formations pratiques et thématiques pour l'année 2023 !

Enrichi au fur et à mesure par nos expériences et par vos retours, nous vous proposons cette année encore des **formations pratiques** pour vous appuyer sur le chemin de la labellisation.

Ces formations sont gratuites et ouvertes à tous les signataires, la priorité étant toutefois donnée au personnel de cuisine. Le seuil minimal de participant.e.s est de 5 personnes. Dans l'éventualité où le nombre d'inscriptions serait inférieur à ce seuil, la formation sera reportée.

Vous trouverez également dans ce catalogue des informations relatives à notre offre de **formations thématiques**. Ces formations peuvent être organisées à votre demande, sur le site de votre cantine, pour peu qu'au moins 4 personnes de votre personnel s'y inscrivent et 4 personnes extérieures à votre cantine (le nombre maximum autorisé par formation thématique est de 15 personnes). Pour faire une demande de formation thématique ou pour obtenir le programme complet d'une formation, adressez-vous par email à votre chargé.e de mission territoriale ou à marieange.mathieu@mangerdemain.be.



FORMATIONS PRATIQUES

Comment diminuer la fréquence des produits frits et panés dans mon menu ? (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Trouver des alternatives attractives et gourmandes aux préparations grasses afin d'améliorer la qualité nutritionnelle des menus.

- Remplacer les préparations frites et panées par des préparations de meilleure qualité nutritionnelle
- Adapter les recettes selon le public cible
- Mettre l'accent sur la qualité gustative et l'attractivité des plats
- Diversifier les techniques et les modes de cuisson
- Travailler sur les textures

CRITERES DU LABEL CONCERNES : 1.5

Mercredi
29 mars 2023
9h - 12h

**Ecole communale
de Lustin**

Rue Pépin 9
5170 Lustin

INSCRIPTIONS : Clôturées

Intégrer des protéines végétales dans mes plats : comment faire ? (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Découvrir des nouvelles recettes et propositions de repas sains, savoureux, équilibrés à base de légumineuses.

- Pourquoi cuisiner des légumineuses ? Comment les faire apprécier aux usagers ? Comment réduire la quantité de protéines animales sans faire fuir les usagers ? Comment intégrer des protéines végétales aux plats carnés ?
- Cette formation vise à comprendre les techniques de préparation des protéines végétales, à ouvrir la porte aux légumineuses parfois méconnues ou délaissées et à rééquilibrer l'assiette avec différents types de protéines animales et végétales.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : 1.2

Mercredi
19 avril 2023
9h - 12h

**Ecole communale
de Lustin**

Rue Pépin 9
5170 Lustin

INSCRIPTIONS : Clôturées



Desserts faits maison et durables (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Découvrir et expérimenter des recettes simples de desserts savoureux et durables compatibles avec l'organisation de la cuisine de l'établissement.

- Qu'est-ce qu'un dessert durable ? Comment préparer des desserts durables et diversifiés ?
- Cette formation vise à travailler des recettes avec ou sans lactose, gluten et sucres, toujours à base de produits durables et d'apporter des éléments nutritionnellement intéressants dans les desserts.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre 1

Mercredi
26 avril 2023
9h - 12h

**Ilon Saint-
Jacques**

Rue des carmes 12
5000 Namur

INSCRIPTIONS : [Cliquez ici](#)

Encas et collations saines (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Découvrir des nouvelles recettes et propositions d'encas, collations et boissons froides saines.

- Comment réaliser une barre énergétique, une pâte de fruit ou un smoothie ? Quelles recettes sont envisageables à grande échelle, dans un temps limité et en conservant un foodcost raisonnable ? Cette formation vise à découvrir des recettes originales d'encas et de boissons froides en utilisant des produits sains et accessibles.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : I.9

Mercredi
26 avril 2023
9h - 12h

SRJ Forrières
Rue des Alliés 32
6953 Forrières

INSCRIPTIONS : [Cliquez ici](#)

Street food et snacking durable (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Découvrir des nouvelles recettes de snacking et propositions adaptées de la street food.

- Comment proposer les plats les plus appréciés de la street food aux cantines collectives en intégrant des pratiques durables, en répondant aux attentes du public et sans que ces plats soient associés à la malbouffe ? Cette formation vise à retravailler les snacks typiques de la restauration en version durable.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre 1

Mercredi
17 mai 2023
9h - 12h

**Ilon Saint-
Jacques**

Rue des carmes 12
5000 Namur

INSCRIPTIONS : [Cliquez ici](#)



Valoriser les légumes et fruits de printemps (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Découvrir de nouvelles recettes valorisant l'offre locale et durable sur le marché au printemps. La formation aura pour but de répondre aux questions suivantes :

- Au printemps, comment proposer des recettes composées d'un maximum de légumes frais dans ma cantine sans multiplier le temps de préparation ?
- Comment proposer des plats variés dans les menus du printemps tout en priorisant l'approvisionnement local sachant que cette saison est la plus compliquée pour diversifier son offre ?
- Quels fruits privilégier au printemps dans les desserts lorsque la diversité de l'offre est réduite en Belgique ?
- Quelles recettes intégrer dans les menus pour répondre aux valeurs du critère « III.1. Légumes frais et de saison » du Label Cantines Durables ?

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre 3

Mercredi
24 mai 2023
9h - 12h

L'atelier TOKé
Rue de Bruxelles 2
1400 Nivelles

INSCRIPTIONS : [Cliquez ici](#)

Choisir et cuisiner les poissons (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Connaître les modalités de production/élevage des poissons disponibles sur le marché au regard de critères de durabilité et de qualité différenciée ; maîtriser le guide pratique de choix de poissons ; découvrir des modalités de cuisson/recettes pour valoriser les poissons choisis.

- Comment travailler durablement les poissons ? Comment adapter nos menus avec des variétés de poissons parfois méconnues ? Comment travailler l'entièreté du poisson ? Cette formation vise à identifier les poissons durables souvent méconnus, apprendre à les cuisiner avec goût et en valoriser chaque partie.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre 1 & III.6

Mercredi
31 mai 2023
13h - 16h

Home "Joli Bois"
Rue Arthur
Descamps 125 à
7340 Colfontaine

INSCRIPTIONS : [Cliquez ici](#)

Valoriser les légumes et fruits d'été (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Découvrir de nouvelles recettes valorisant l'offre locale et durable sur le marché. Le formateur donnera toutes les clés pour répondre aux questions suivantes :

- En été, comment proposer des recettes composées d'un maximum de légumes frais dans ma cantine sans multiplier le temps de préparation ?
- Quels types de recettes sont à privilégier en saison estivale ?
- Quelles recettes intégrer dans les menus pour répondre aux valeurs du critère « III.1. Légumes frais et de saison » du label Cantines Durables ?

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre 3

Mercredi
14 juin 2023
9h - 12h

**CPAS de Bertrix
Marmite du
Baudet**

Rue de la Retraite 1
6880 Bertrix

INSCRIPTIONS : [Cliquez ici](#)

Cuisiner ses sauces, bouillons et condiments (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Réapproprier la réalisation de sauces / bouillons... sans éléments industriels (cubes bouillons par exemple) ; réapproprier la réalisation de condiments (mayonnaise, ketchup, vinaigrette...) ; (re)découvrir des astuces de praticien-ne-s pour faciliter la réalisation tout en conservant la saveur et l'aspect gourmand.

- Comment réaliser les bases et sauces traditionnelles en version durable ? Cette formation vise à faire découvrir des sauces durables sans additifs, équilibrée, enrichies en légumes ou fruits. Elle vise également à valoriser le savoir-faire des équipes au travers de préparations « faites-maison » mais aussi à établir un comparatif budgétaire face aux préparations industrielles, souvent coûteuses et ultra-transformées.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre 1

Mercredi
13 sept. 2023
13h - 16h

**CPAS de
Charleroi**

INSCRIPTIONS : [Cliquez ici](#)



Valoriser les légumes et fruits d'automne (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Découvrir de nouvelles recettes valorisant l'offre locale et durable sur le marché en automne. Cette formation permettra d'acquérir les connaissances suivantes :

- En automne, savoir comment proposer des recettes composées d'un maximum de légumes frais dans ma cantine sans multiplier le temps de préparation
- En automne, lorsque la diversité de l'offre en fruits et légumes est la plus abondante, apprendre à l'exploiter au maximum
- Les recettes à intégrer dans les menus pour répondre aux valeurs du critère « III.1. Légumes frais et de saison » du label Cantines durables

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre 3

INSCRIPTIONS : [Cliquez ici](#)

Mercredi
4 octobre 2023
9h - 12h

**Ecole communale
de Lustin**

Rue Pépin 9
5170 Lustin



Mettre en place un salad bar sain, varié et de saison

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Découvrir des nouvelles recettes et propositions pour fournir un salad bar sain, varié et de saison.

- Comment choisir ses produits pour un salad bar durable ? Comment le diversifier ? Comment apporter quotidiennement une alternative végétarienne et végétalienne équilibrée et variée ?
- Cette formation vise à créer un salad bar sain, diversifié, attractif et de saison toute l'année, avec des accompagnements adaptés.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : I.8

INSCRIPTIONS : [Cliquez ici](#)

Mercredi
11 octobre 2023
9h - 12h

**Justice de Paix
d'Houffalize**

Bois des Moines 9
6660 Houffalize



Street food et snacking durable

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Découvrir des nouvelles recettes de snacking et propositions adaptées de la street food.

Comment proposer les plats les plus appréciés de la street food aux cantines collectives en intégrant des pratiques durables, en répondant aux attentes du public et sans que ces plats soient associés à la malbouffe ? Cette formation vise à retravailler les snacks typiques de la restauration en version durable.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre 1

Mercredi
18 octobre 2023
9h - 12h

**Ecole communale
de Lustin**

Rue Pépin 9
5170 Lustin

INSCRIPTIONS : [Cliquez ici](#)

Repas froids en alimentation durable (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Découvrir des nouvelles recettes et propositions de repas froids sains (sandwichs, wraps, tartines...) omnivores, végétariens et végétaliens.

→ Comment diversifier l'offre des traditionnels sandwichs de nos cantines ? Comment varier les supports de ces encas qui représentent souvent une grosse partie de l'offre alimentaire des cantines ? Cette formation vise à optimiser la fabrication « maison » des garnitures, à présenter des alternatives aux sandwichs habituels et à leur donner une note d'originalité en intégrant un maximum de durabilité. Des recettes omnivores, végétariennes et végétaliennes seront proposées.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : I.7

Mercredi
8 nov. 2023
9h - 12h

**E.E.S.P.C.F.
« La Marelle »**

Rue Velbruck 23
4540 AMAY

INSCRIPTIONS : [Cliquez ici](#)

Choisir et cuisiner les viandes (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Connaître les modalités de production des animaux disponibles sur le marché au regard de critères de durabilité et de qualité différenciée ; découvrir des modalités de cuisson/recettes pour valoriser les morceaux choisis en prenant en compte l'équilibre carcasse.

- La formation sera divisée en deux parties. Tout d'abord la visite de l'atelier de la coopérative « en direct de mon élevage » où des explications seront données sur l'élevage bowl, les critères de durabilité et la qualité différenciée avec partage des astuces pour pouvoir valoriser la bête dans son entièreté avec un focus sur les différentes pièces de viandes et leurs découpes.
- La question des coûts sera abordée, avec un point d'attention sur la possibilité de proposer les parties les plus nobles provenant de filières de qualité sans faire exploser le budget.
- Ensuite, les participantes et participants passeront à la mise en pratique. L'objectif sera de découvrir les parties de viande généralement moins utilisées en cuisine de collectivité.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre 1

Mercredi
22 nov. 2023
8h30 - 13h30

Lieu à déterminer
Région de
Perwez

INSCRIPTIONS : [Cliquez ici](#)

Des repas festifs en alimentation durable (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Être capable d'ajuster ses recettes habituelles de repas de fêtes en intégrant des éléments d'alimentation durable ; découvrir de nouvelles recettes adaptées aux moments festifs

- Comment être gourmand et créatif, proposer des plats qui sortent de l'ordinaire et donner un caractère exceptionnel à nos repas de fête ? Cette formation vise à démontrer qu'il est possible de combiner convivialité et durabilité. Utiliser des produits frais et de saison, favoriser un maximum le « fait-maison », renforcer l'appartenance et les liens sociaux des convives en valorisant les produits locaux, garantir le plaisir gustatif et la convivialité sont quelques aspects d'une alimentation plus durable qui seront mis en valeur lors de cette formation.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : I.11

Mercredi
29 nov. 2023
9h - 12h

Ecole communale
de Lustin

Rue Pépin 9
5170 Lustin

INSCRIPTIONS : [Cliquez ici](#)

Valoriser les légumes et fruits d'hiver (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Découvrir de nouvelles recettes valorisant l'offre locale et durable sur le marché en hiver. La formation aura pour but de répondre aux questions suivantes :

- En hiver, comment proposer des recettes composées d'un maximum de légumes frais dans ma cantine sans multiplier le temps de préparation ?
- De décembre à février, la diversité de l'offre en légumes belges reste intéressante mais pour ne pas manger du chou à toutes les sauces, quelles sont les recettes originales à proposer durant l'hiver ?
- Quelles recettes intégrer dans les menus pour répondre aux valeurs du critère « III.1. Légumes frais et de saison » du label Cantines durables ?

CRITERES DU LABEL CONCERNES : III

Mercredi
13 déc. 2023
9h - 12h

E.E.S.P.C.F.
« La Marelle »

Rue Velbruck 23
4540 AMAY

INSCRIPTIONS : [Cliquez ici](#)



FORMATIONS THÉMATIQUES

Vers un marché public d'alimentation durable : en pratique pour ma cantine ? (Formateur : Cellule Manger Demain)

PUBLIC-CIBLE : Les pouvoirs adjudicateurs, dont 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 : Mieux appréhender les contraintes mais aussi opportunités du format des marchés publics : être capable d'intégrer des critères de durabilité dans son marché public tout en respectant la réglementation.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : II.1, II.2, II.3., III.3., III.5., III.6.

Mardi
24 mai 2023
13h - 16h

EN VIRTUEL

OU

Sur demande

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Enjeux de l'alimentation durable en restauration collective (Formateur : Cellule Manger Demain)

PUBLIC-CIBLE : Membres du Comité Manger Demain, personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats et personnel administratif, enseignant/soignant, diététicien, direction, autorités politiques... - Niveau débutant et intermédiaire.

OBJECTIFS : Mieux cerner les contours de l'alimentation durable et ses conséquences sur son application en restauration collective ; initier des pistes de réflexion sur les différents axes de l'alimentation durable.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Général

Sur demande

Comment reconnaître et choisir des produits de qualité pour mes menus : labels et modes de production/élevage (Formateur : Cellule Manger Demain)

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

OBJECTIFS : Prendre connaissance des différents labels existants dans le secteur de l'alimentation (modes de production, juste rémunération...) ; pouvoir se repérer parmi les différents labels et faire des choix éclairés concernant les achats de la collectivité.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : II.2, II.3, III.3, III.4, III.5, III.6, V.3, V.4.

Sur demande



Les saisons comme base de mon menu (Formateur : Biowallonie)

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

OBJECTIFS : Mieux connaître les saisons de production, lien avec les conditions pédo-climatiques ; les impacts socio-économiques et environnementaux d'achats hors saison ; découvrir et maîtriser le calendrier des fruits et légumes de saison ; être capable d'adapter ses recettes en fonction des saisons ; expérimenter des recettes comprenant des légumes peu connus et adaptés aux différentes saisons.

→ **Partie pratique (1/2 journée la matinée) :**

Panais, topinambour, rutabaga, ... Ces légumes « oubliés » aux saveurs insoupçonnées et aux qualités nutritives exceptionnelles se sont raréfiés sur nos étals alors qu'ils constituaient l'alimentation de base de nos aïeux pendant des siècles. Venez les découvrir et les faire revivre aux côtés des légumes de saison.

→ **Partie théorique (1/2 journée l'après-midi) :**

Cette partie de formation permettra d'acquérir les connaissances suivantes :

- ✓ Mieux comprendre les saisons et impacts au niveau durabilité ;
- ✓ Acquérir une logique de fonctionnement d'achats saisonniers durables ;
- ✓ Être capable d'adapter ses menus en repérant les incohérences de saisonnalité et en modifiant les recettes ;
- ✓ Savoir comment intégrer des produits de saison aux mets « classiques » de la restauration collective ;
- ✓ Apprendre à valoriser les légumes de saison issus de productions locales et comprendre les bénéfices de leur utilisation ;
- ✓ Proposer des recettes variées et adaptées lorsque la saison offre un choix de fruits et de légumes plus réduit ;
- ✓ Construire son menu autour des produits de saisons et quels outils sont à disposition pour le réaliser.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre 3

Sur demande

Défis et enjeux de l'approvisionnement local et durable

(Formateur : Cellule Manger Demain)

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

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.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : II.1, II.2

Sur demande

Equilibre nutritionnel et composition des menus (Formateur : Biowallonie)

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

OBJECTIFS : Acquérir des connaissances théoriques sur les besoins nutritionnels et physiologiques par profil/type de mangeur et par famille d'aliments (équilibre alimentaire : protéines végétales – animales, huiles, gluten, produits laitiers) ; lier ces besoins nutritionnels à des apports alimentaires sous forme de menus / assiettes durables et équilibrées à un coût abordable.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : I.1, I.2, I.3, I.4, I.5

Sur demande



Reconstruire mes recettes habituelles en alimentation durable

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Chef-fe de cuisine, personnel de cuisine, gestionnaire des achats, diététicien-ne, direction

OBJECTIFS : Être capable d'ajuster ses recettes habituelles en intégrant des éléments d'alimentation durable (modification des grammages, réalisation d'une sauce maison...) ; adapter / rééquilibrer les classiques de la cuisine de collectivité en alimentation durable ; être capable d'ajuster l'équilibre des menus habituels en regardant les équilibres nutritionnels de manière globale.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : I.1, I.2, I.3, I.4, I.5

Sur demande

Outils de gestion de projet pour mener le Green Deal Cantines dans son établissement (Formateur : Cellule Manger Demain)

PUBLIC-CIBLE : Membres des comités Manger Demain, personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats, enseignant-e, direction, ... - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Acquérir des connaissances concernant les outils de gestion de projet : planification, mobilisation des parties prenantes, conception et suivi d'indicateurs, rapportage ; mobiliser des outils concrets ; être capable de concevoir un plan d'action avec des indicateurs pour le Green Deal Cantines Durables dans son établissement.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre VII

Sur demande

La lutte contre le gaspillage et la gestion des coûts (Formateur : Foodwin)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats, diététicien-ne, direction, membres des comités Manger Demain ... – Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Acquérir des connaissances sur le gaspillage alimentaire et où celui-ci a lieu ; mettre en perspective le gaspillage avec le portionnement des assiettes et des différents éléments les composant au regard du type de mangeur et les coûts afférents ; être capable d'identifier les principales sources de gaspillage alimentaire dans son établissement et dresser un plan d'action ; découvrir différents outils de suivi du nombre de repas consommés, de la fréquentation de l'établissement.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : IV.1, IV.2, IV.4

Sur demande

Fiches de production / fiches recettes et coûts associés

(Formateur : Foodwin)

PUBLIC-CIBLE : Chef-fe de cuisine, personnel de cuisine, gestionnaire des achats, diététicien-ne, direction, ... – Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Réaliser des fiches de production pour des recettes adaptées en alimentation durable ; calculer les coûts de recettes adaptées en alimentation durable.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : IV.1, IV.3

Sur demande

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 ?

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre VII

Sur demande



Organiser une campagne de communication multi-supports en faveur de l'alimentation durable (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel administratif, enseignant-e / soignant-e, diététicien-ne, direction, membres des comités Manger Demain, autorités politiques...- Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Être capable d'utiliser des outils de webdesign comme Canva, Publisher, Photoshop ; être capable de réaliser des reportages photo et vidéo ; acquérir des clefs, trucs et astuces pour optimiser votre utilisation des réseaux sociaux ; manipuler des outils pour organiser dans le temps une campagne de communication (rétroplanning...).

CRITERES DU LABEL CONCERNES : VII.2

Sur demande

Communiquer sur mon engagement avec les outils Green Deal

(Formateur : Cellule Manger Demain)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, personnel de service, personnel administratif, enseignant / soignant, diététicien, direction, membres des comités Manger Demain, autorités politiques... – Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Rendre clair pour les mangeurs-euses l'engagement dans le Green Deal, ses enjeux et ses conséquences ; utiliser au mieux les outils de communication mis à disposition des signataires Green Deal par Manger Demain.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Général

Sur demande

Se réorganiser pour cuisiner du frais : Quelle organisation d'équipe ? Quels équipements privilégier ? (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : chef-fe de cuisine, personnel de cuisine, personnel de service, direction, gestionnaire des achats...- Niveau débutant à intermédiaire.

OBJECTIFS :

- être capable d'adapter la répartition des tâches au sein de l'équipe de cuisine permettant une prise en charge de gammes de légumes et de viandes / nouvelles recettes que l'on souhaite intégrer dans sa démarche Green Deal et/ou des gains de temps et de productivité ; être capable d'adapter la répartition des tâches au sein de l'équipe de service permettant une prise en charge de gammes de légumes et de viandes / nouvelles recettes que l'on souhaite intégrer dans sa démarche Green Deal et/ou des gains de temps et de productivité ; coordonner les deux équipes en les mobilisant pour l'engagement Green Deal.
- Découvrir des types de matériels de cuisine permettant une prise en charge de gammes de légumes et de viandes / nouvelles recettes que l'on souhaite intégrer dans sa démarche Green Deal et/ou des gains de temps et de productivité (hacheuse, centrifugeuse, four basse température...) ; optimiser les performances des matériels existants ; découvrir des types de matériels de service pour mieux portionner les assiettes. Lien avec le coup de pouce équipement.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre 5

Sur demande



Accessibilité de tou-te-s et inclusion sociale (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Direction, membres des comités Manger Demain, autorités politiques - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Faire le lien avec l'alimentation durable et la réflexion sur l'accessibilité des repas et des services ; brosser un éventail de pistes pour permettre cette inclusion (tarification sociale, actions de solidarité interne, repas suspendus, prix solidaires, dons).

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre VI

Sur demande

Modifier la salle de repas pour rendre le temps de repas plus agréable (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, personnel de service, enseignant-e, diététicien-ne, direction, membres des comités Manger Demain, autorités politiques...

OBJECTIFS : Être capable de proposer des aménagements dans le réfectoire/cantine (+entrée/sortie) pour renforcer le confort et la convivialité (bruit/tri des déchets/accès à l'eau du robinet/couleurs/affiches...) pertinents dans les différents profils d'établissements (MRS, écoles, hôpitaux...) ; être capable de proposer des aménagements dans le fonctionnement de la structure pour renforcer le confort et la convivialité (horaires/circuit du mangeur...) pertinents dans les différents profils d'établissements (MRS, écoles, hôpitaux...).

CRITERES DU LABEL CONCERNES : I.10

Sur demande

Communiquer sur l'alimentation durable auprès d'un public non sensibilisé (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, personnel de service, personnel administratif, enseignant-e / soignant-e, diététicien-ne, direction, membres des comités Manger Demain, autorités politiques...- Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Être capable d'explicitier de manière claire et pédagogique les choix faits par l'établissement en termes d'alimentation durable ; utiliser au mieux les outils de communication – information – sensibilisation mis à disposition des signataires ; présenter l'alimentation durable de façon accessible, attrayante et positive sans être moralisateur ; disposer de techniques et de pratiques à mettre en œuvre dans le cadre de l'éducation au goût.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre VII

Sur demande

Impliquer les usagers dans la gouvernance de la cantine

(Formateur : Cellule Manger Demain)

PUBLIC-CIBLE : Personnel administratif, enseignant / soignant, diététicien, direction, membres des comités Manger Demain.....- Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Découvrir des modalités de collaboration pertinentes et adaptées pour les usagers (et leurs familles) dans la gouvernance de la cantine.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre VIII

Sur demande

Vaisselle et emballages réutilisables (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Chef-fe de cuisine, personnel de cuisine, personnel de service, direction, gestionnaire des achats...- Niveau débutant à intermédiaire.

OBJECTIFS : Découvrir les différents types d'emballage et de vaisselle réutilisables pertinents en collectivité ; apprendre à gérer les stocks et cycles de récupération et lavage/remise en service des contenants réutilisables.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : V.2

Sur demande

Produits de nettoyage compatibles avec l'alimentation durable en collectivité (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Chef-fe de cuisine, personnel de cuisine et de service, direction, gestionnaire des achats... - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Découvrir des procédures et produits de nettoyage à faible impact sur l'environnement et la santé des travailleurs.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : V.4

Sur demande

Animation de réunions (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Membres des comités Manger Demain, personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats, enseignant-e, direction, ... - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Être capable d'organiser, animer et prendre note des réunions ; être capable de gérer les prises de parole et points de vue divergents ; être capable de tenir des réunions agréables et efficaces.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre VII

Sur demande

Travail multi-acteurs (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Membres des comités Manger Demain, personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats, enseignant-e, direction, ... - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Acquérir des clefs de fonctionnement de groupes hétérogènes ; améliorer les compétences de réseautage.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre VII

Sur demande

Accompagnement du changement (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Membres des comités Manger Demain, autorités politiques... - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Acquérir des connaissances sur l'accompagnement du changement au sein d'une organisation et la prise en compte des résistances au changement.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre VII

Sur demande

Mettre en place un potager / verger au sein de l'établissement (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel administratif, enseignant-e/soignant-e, diététicien-ne, direction, membres des comités Manger Demain, autorités politiques... - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Mieux connaître les avantages, les contraintes et les conditions à la mise en place d'un potager ou d'un verger au sein de l'établissement ; apprendre comment utiliser au mieux le verger/potager pour l'alimentation et d'autres activités de l'établissement ; comment entretenir et faire vivre le potager/verger dans la durée et en co-responsabilité.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : VII.5

Sur demande

