



FORMATION



Cuisine
restauration durable

RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION



mercredi 12 mars 2025
Moustiers-Sainte-Marie

INFOS : 04 92 74 68 00

INSCRIPTION WWW.PARCDUVERDON.FR/AGENDA

GRATUIT

mercredi 12 mars

à Moustiers-Sainte-Marie

Au domaine de Valx de 9h00 à 17h30

Cuisine durable

**Méthode pédagogique : pratique autour d'ateliers cuisine.
15 participants maximum.**

Les ateliers de cuisine concerneront l'usage optimal des matières premières. Le formateur s'appuiera sur ses pratiques pour maximiser la part de végétaux et minimiser la part carnée des plats durant les applications culinaires de la journée.

Expérimenter pour passer à l'action

Des points théoriques seront abordés :

- Les enjeux du tourisme face à un secteur en mouvement, évolutions des tendances et nouveaux comportements chez les consommateurs.
- La RSE quésaco ? Pourquoi l'intégrer dans sa gestion ? Quels en sont les atouts ?
- Production agricole locale : se fournir auprès des producteurs locaux, atouts et contraintes, astuces et solutions.

Benjamin Lagorce

Le formateur est un ancien restaurateur ayant mené une démarche écoresponsable poussée.

Modalités de participation : participation gratuite

Etre restaurateur - s'inscrire (15 participants max)

Frais de repas du midi pris en charge par l'organisateur

Frais de déplacement à la charge du participant

