

**Intervenant: Cyrille Rougé,
Consultant/Formateur C-Cuisine**

2 séances au sein de votre établissement :
- 1/2 j - définition des objectifs et audit
- 1j - accompagnement / Formation
Dates à définir en fonction de vos disponibilités



Cuisine durable Adapter vos pratiques

**Formation - accompagnement sur mesure à définir
parmi les thématiques suivantes**

- Méthodes et organisation
- Choix et préservation de la qualité des produits
- Approvisionnement en circuits courts
- Saisonnalité en cuisine
- Elaboration de menus et cartes évolutives
- Approche végétale dans son offre, intérêt et initiation
- Objectifs zéro déchet, zéro gaspi
- Solutions de conservation

**Pour les professionnels de la restauration (collectivités,
Hôteliers, Restaurateurs)**

Possibilité de financements pour les bénéficiaires du Fonds Tourisme Durable de l'Ademe, en partenariat avec le Parc Naturel Régional du Vercors



Plus d'infos : afrat@afrat.com - 04 76 95 35 08

Inscription : Cyrille Rougé - cyrilleroUGE@hotmail.com