

## PROGRAMME DE L'OFFRE DE FORMATION

### CP03 - La connaissance des Produits Bio alimentaires - Blended

<b>PUBLIC CIBLE</b> Idem CP01 + CP02	<b>PRÉ-REQUIS</b>	<b>NIVEAU</b> Idem CP01 + CP02	<b>DURÉE ESTIMÉE</b> 14h00
--	-------------------	--------------------------------------	-------------------------------

#### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- A la fin de la formation de 15 heures l'apprenant sera capable de :
  - o Identifier les grandes familles de produits
  - o Classifier les produits
  - o Distinguer leurs principaux intérêts nutritionnels
  - o Repérer les principaux éléments d'information d'une étiquette
  - o Différencier les produits selon les besoins spécifiques du consommateur
  - o Schématiser les recettes de base
  - o Questionner et analyser le besoin du client
  - o Proposer les produits répondant à son besoin
  - o En justifier et expliquer l'utilisation
  - o Pratiquer la cuisine spontanée
- PROGRAMME MODULE 1 Distanciel
  - o Bien choisir ses produits bio
  - o Lesquels, pourquoi ?
  - o Les principales formes des céréales et légumineuses
  - o Les protéines végétales et animales
  - o Les huiles, crues ou cuites, lesquelles ?
  - o Intérêts nutritionnels
- PROGRAMME MODULE 2 Présentiel
  - o Dégustation de produits spécifiques à la bio
  - o Démonstrations de cuisine
  - o Ateliers de cuisine spontanée

- o Jeux et challenges culinaires

### APTITUDES

Voir CP01 et CP02

### COMPETENCES

Voir CP01 et CP02

### CONTENUS PÉDAGOGIQUES

- Moyens pédagogiques partie distancielle
  - o Un formateur expert qui suit ses apprenants de A à Z
  - o Parties asynchrones en auto-formation avec vidéos explicatives ou petites séquences e-learning, des documents à étudier, des QCM, QUIZ...
  - o Parties synchrones en visio avec le formateur et les autres apprenants par petits groupes de 5, en classes virtuelles et ateliers en sous-groupes
  - o Accès à une plateforme de formation en ligne( LCMS) avec forum, mail de groupes, un chat...
- Moyens pédagogiques partie Présentielle
  - o Lieu et cadre favorisant la pratique collective de la cuisine spontanée sous forme d'ateliers collaboratifs
  - o Les ateliers cuisine s'inscrivent dans une démarche de développement durable

### METHODES MOBILISEES

Voir CP01 et CP02

### MOYENS TECHNIQUES

idem CP01 et CP02

### MOYENS D'ENCADREMENT

Voir CP01 et CP02

### MODALITES D'EVALUATION

Idem CP01 + CP02

### MODALITÉS D'ACCÈS

Tous nos formateurs, sont sensibilisés aux situations de handicaps. Nous veillons au respect des conditions d'accueil des Publics concernés et étudions au cas par cas toutes les situations de handicap afin d'envisager une intégration dans la formation même à distance. Dans le cas où cela s'avérerait impossible, nous prévoyons une orientation vers des organismes appropriés.

### DURÉE D'ACCÈS

A partir de 1 personne en INTRA sous 8 à 15 jours après inscription et accord de financement. A partir de 3 personnes en INTER plusieurs semaines après inscriptions.  
INTER ou INTRA : voir définitions au catalogue.

### TAUX DE REUSSITE

### DEBOUCHES

Idem CP01 + CP02