

## PROGRAMME DE L'OFFRE DE FORMATION

### CP02 - La connaissance des Produits Bio alimentaires - Atelier

PUBLIC CIBLE	PRÉ-REQUIS	NIVEAU	DURÉE ESTIMÉE
		Avoir participé à la formation CP1 ESSENTIEL Ou avoir une bonne connaissance des produits Bio alimentaires	8h00

#### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :
  - o Identifier les composantes d'une cuisine flexitarienne et les principes d'une alimentation saine et équilibrée
  - o Décrire les saveurs et textures d'aliments méconnus
  - o Pratiquer une cuisine simple gourmande et spontanée pour toute la famille
  - o Identifier et cuisiner les légumes de diverses façons rapides, modernes et gourmandes
  - o Sensibiliser les clients à la notion du « bien manger », de l'impact environnemental, du gaspillage.
  - o Mettre en place de petites dégustations pédagogiques en magasin

#### APTITUDES

Les participants vont créer ensemble un repas. Chaque binôme va préparer une partie du repas et fera déguster aux autres en argumentant sur ses choix

#### COMPETENCES

Mélanger, imbiber, malaxer, mettre la main à la pâte sont autant d'activités concrètes et ludiques qui favorisent la révélation des softkills, Dans nos ateliers « cuisine », les participants cuisinent une recette saine et durable tout en étant mis au défi sur une compétence comportementale qu'il leur faudra mobiliser pendant l'atelier, Savoir s'organiser, travailler en équipe, faire preuve de créativité sont des exemples de talents qui seront sollicités lors de cette atelier culinaire orienté sur le développement personnel de chacun et l'alimentation durable.

## CONTENUS PÉDAGOGIQUES

- Moyens pédagogiques
  - o Pour mener à bien l'atelier, BioForm'Actions s'appuiera sur une personne compétente qui a plus de 15 ans d'expérience et qui mettra en place un cadre assurant hygiène et sécurité
- PROGRAMME approfondir les thèmes de la formation CP1 par des ateliers pratiques :
  - o Dégustation de produits spécifiques à la bio
  - o Démonstrations de cuisine
  - o Ateliers de cuisine spontanée
  - o Jeux et challenges culinaires
  - o Elaboration collective de fiche recettes pour les clients

## METHODES MOBILISEES

La BioForm'actrice gère la dynamique de groupe pour impliquer tous les participants (y compris personnes en situation de handicap)  
Chacun participe aussi à la préparation de la table à la vaisselle au rangement de la salle après l'atelier

## MOYENS TECHNIQUES

Salle équipée pour préparation de cuisine

## MOYENS D'ENCADREMENT

Activité synchrone en présentiel en atelier de cuisine

## MODALITES D'EVALUATION

Contrôle des acquis par la pratique et exposition de son travail aux autres membres de l'équipe.  
Liste d'émargement et attestation de présence.

## 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 3 personnes en INTER ou en INTRA sous 8 à 15 jours après inscription et accord de financement.

### TAUX DE REUSSITE

### DEBOUCHES

Possibilité de prendre en responsabilité des animations en magasin avec la formation complémentaire CP04