



Pays de la Loire

SRAE

Nutrition

Structure régionale d'appui et d'expertise



Goût et plaisir : leviers pour une alimentation durable

4 jours de formation

- 16, 17 novembre 2023
- 25, 26 janvier 2024

Château de la Turmelière
Liré 49 530 Orée d'Anjou



NDA 52440986144

SRAE Nutrition - 10, rue Gaëtan Rondeau Immeuble Le Mercure - Bat A 44200 NANTES France

Siret : 839 997 947 00016 - Naf : 9499Z

Structure Régionale d'Appui et d'Expertise en nutrition

Tel : 0240097452

Objectifs pédagogiques

- Connaître les enjeux de l'alimentation durable
- Identifier les leviers et indicateurs en lien avec l'alimentation durable
- Connaître les repères alimentaires de base et les dernières recommandations du PNNS
- Appréhender les mécanismes sensoriels de la dégustation et du plaisir alimentaire et acquérir les principes pédagogiques de l'éducation au goût
- Savoir accompagner et guider le mangeur dans ses découvertes gustatives pour élargir le répertoire alimentaire et restaurer ou instaurer une complicité entre lui et l'aliment
- Mettre en œuvre des outils simples pour favoriser la curiosité gustative et échanger sur les outils utilisés dans l'accompagnement des mangeurs
- Adapter sa posture de professionnel (quels leviers pour quel public)
- Réaliser un atelier cuisine pour découvrir et valoriser
- les produits locaux de saison

Pour qui ?

Professionnels ligériens avec un projet professionnel en lien avec l'alimentation

Programme

MODULE 1 (J1+J2)

Découverte et expérimentations de l'approche sensorielle des aliments et connaissance de l'alimentation, ses enjeux et recommandations

MODULE 2 (J3+J4)

Connaissance et mise en œuvre d'outils pour accompagner le mangeur vers une alimentation proche de ses sens et durable

Pour plus d'informations, consultez notre catalogue de formation : <https://sraenutrition.hop3team.com>

ou contactez-nous :
sraenutritionformation@gmail.com
02 40 09 74 52

Tarifs

- ➔ 750€ auto-financement
- ➔ 920€ financement par un établissement

Pays de la Loire
SRAE
Nutrition
Structure régionale d'appui et d'expertise

