

FORMATION CUISINE DURABLE

UNE OFFRE CULINAIRE POUR LIMITER L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL ET L'EMPREINTE CARBONE



Diminuez l'impact de votre établissement par le biais de votre offre culinaire et sensibilisez votre clientèle à une alimentation durable, gourmande et savoureuse.

1 JOURNÉE DE FORMATION pour entamer une démarche durable et voir quels leviers actionner pour proposer une offre plus durable, cohérente avec vos valeurs et les attentes de vos clients.

- Mesurez l'**impact** de certaines de vos recettes
- Faites parler votre **créativité** et jouez avec les différents leviers pour décarboner des recettes
 - *Végétalisez les recettes et choisissez des aliments bas carbone*
 - *Soigner les approvisionnements en respectant ses coûts*
 - *Adopter les bons gestes et les bons réflexes*
- Partagez vos **pratiques** et vos interrogations
- Réalisez des recettes lors d'un **atelier de cuisine**

1 journée orientée "tables d'hôtes": le 20 novembre 2024

1 journée orientée "refuges" : le 22 novembre 2024

2 journées orientées "restaurants" les 9 ou 10 décembre 2024

Lieu : AFRAT à Autrans

Accès gratuit à la formation, uniquement sur inscription (<https://forms.gle/Ys4YaD5vAi8FS38Y6>) et dans la limite des 12 places disponibles

Plus d'informations :
julie.lefranc@afrat.com | 04 76 95 35 08
www.afrat.com - AFRAT 38880 Autrans

