



MODULE:

Module Anti-Gaspillage

Durée:

4 heures minimum mais variable selon projet

Modalités d'évaluation:

Évaluation pratique et quiz final (60 mns)

OBJECTIFS

- **Valorisation des invendus ou surplus** : réutilisation des produits non utilisés pour limiter les pertes.
- **Création de recettes secondaires à partir de restes** : conception de recettes rentables et attrayantes à partir des surplus.
- **Optimisation des matières premières et des coûts** : gestion plus économique des ingrédients et réduction des pertes financières.
- **Sensibilisation à l'impact environnemental** : comprendre les enjeux écologiques du gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration.
- **Amélioration de la rentabilité** : renforcer la rentabilité des entreprises en réduisant les coûts liés au gaspillage.
- **Renforcement de l'agilité en cuisine** : encourager l'adaptation rapide des recettes et des processus de production en fonction des invendus.

CONTENU

- **Animer** un module 100 % pratique dédié à la réutilisation d'ingrédients ou préparations non utilisés
- **Identifier** avec l'équipe les produits souvent gaspillés (ex. restes de garniture, pâte, légumes cuits, sauces, pain sec...)
- **Co-construire** des recettes de valorisation simples, attractives et commercialisables
- **Expliquer** les normes d'hygiène applicables à la réutilisation alimentaire
- **Fournir** des fiches techniques ou idées adaptables selon l'activité et les contraintes terrain

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cours interactifs et ateliers pratiques

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Matériel de cuisine oriental, ustensiles, fours, matières premières (pains viandes légumes etc..). Plaques de cuisson, matériel de snacking