





ANNEXE 2

RÉFÉRENTIEL FORMATION «ÉCO- COMMIS DE CUISINE»

Il s'agit de traduire le référentiel métier (annexe 1) en Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA) et en modules de formation afin que les partenaires puissent les mettre en œuvre. L'objectif est de doter les opérateurs locaux des outils nécessaires à opérationnaliser ces formations. Ces outils facilitent une appropriation et une adaptation des formations aux spécificités des méthodes d'apprentissages nationales.

Activité clef n°1 : Formuler les connaissances générales relatives à la restauration durable

UF1 : à la fin de l'unité de formation, le/la stagiaire sera capable de comprendre les alternatives durables à une alimentation classique, reconnaître les certifications et les labels, comprendre l'importance de consommer des produits de saison et locaux.

Séquence n°1 : les principes de l'éco-restauration

Objectif spécifique : Connaître les principes liés à la restauration durable.

Objectifs pédagogiques :

- Identifier ce qu'est une consommation éthique et responsable.
- Connaître les alternatives durables existantes à une alimentation classique.
- Lier l'alimentation, la santé et la nutrition.
- Développer des principes liés à la restauration durable.
- Comprendre le principe d'empreinte écologique dans la cuisine.
- Connaître les techniques de conservation.

Séquence n°2 : le patrimoine local et naturel

Objectif spécifique : Connaître le patrimoine local de la région où on exerce son métier et intégrer la dimension locale dans ses pratiques professionnelles au quotidien.

Objectifs pédagogiques :

- Appréhender le territoire local, cerner les particularités de la région.
- Connaître les ressources du patrimoine local; identifier les spécificités de la région (plats et recettes typiques, productions locales).
- Identifier les producteurs, connaître leurs productions et être en capacité de présenter les produits locaux proposés aux clients.
- Pouvoir utiliser un produit local en cuisine.

Séquence n°3 : le calendrier des produits et ses principes

Objectif spécifique : Connaître et intégrer le calendrier des produits (fruits, légumes, poissons, viandes...) et ses principes dans ses pratiques professionnelles au quotidien afin d'être en adéquation avec l'alimentation durable.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les alternatives durables existantes à une alimentation classique.
- Connaître les principes à la restauration durable.
- Travailler et connaître les saisons et les cycles; varier le travail des produits en fonction des saisons (cuisson, recettes...).
- Connaître les techniques de conservation.
- Être conscient de l'intérêt d'utiliser un produit de saison en cuisine.

Séquence 4 : les labels et composantes des étiquettes et des produits

Objectif spécifique : connaître les labels et composantes des étiquettes et des produits.

Objectifs pédagogiques :

- Décrypter les étiquettes et ses composants, la qualité nutritive des produits (présence de sucres, de sel, de graisses...).
- Connaître les certifications et labels existants (bios, locaux, nationaux, européens...).
- Connaître les alternatives durables existantes à une alimentation classique.
- Connaître les allergènes et proposer des alternatives ; des additifs et des colorants, notamment ceux qui s'appliquent au bio.

Activité clef n°2 : Respecter l'environnement, gérer les ressources et les déchets

UF2 : à la fin de l'unité de formation, le/la stagiaire sera capable de gérer les énergies de manière responsable, travailler à l'économie, réduire et valoriser les déchets.

Séquence n°1 : l'énergie

Objectif spécifique : Travailler de façon respectueuse et valorisante, les denrées alimentaires dans une cuisine durable et gérer les énergies de manière responsable, raisonnée et parcimonieuse.

Objectifs pédagogiques :

- Adopter les gestes, principes et techniques, liés à une utilisation adéquate de l'énergie.
- Connaître des alternatives aux produits chimiques dans le nettoyage, la désinfection, l'entretien, plus respectueux de l'environnement.
- Réduire son empreinte écologique dans la cuisine.

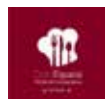
Séquence n°2 : les déchets

Objectif spécifique : Travailler de façon respectueuse et valorisante, les denrées alimentaires dans une cuisine durable.

Objectifs pédagogiques :

- Lutter contre les déchets alimentaires.
- Valoriser les déchets alimentaires.
- Connaître les lois et directives par rapport à la gestion des déchets en vigueur dans son pays, et par région...
- Appliquer le recyclage selon ces lois et directives (PMC, verre...).
- Trier et évacuer les déchets.

Merci à tous les partenaires qui ont activement contribué à l'élaboration de ce support pédagogique



Avec le soutien financier de la Commission européenne



Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne. Cette publication (communication) n'engage que son auteur et la Commission n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.