

Guide d'Accompagnement Pédagogique

**Former les cuisiniers
de demain
aux enjeux d'une
alimentation durable**



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

LA DIRECTION GÉNÉRALE DE
L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE
[DGESCO]



ACADÉMIE
DE BORDEAUX

*Liberté
Égalité
Fraternité*



- Des éléments de contexte
- Face à ces défis, quelles attentes vis-à-vis de la formation des cuisiniers de demain ?
- 9 exemples de supports pédagogiques actualisés dans l'esprit de la démarche « alimentation durable »
- Exemples d'outils et de pratiques respectueuses de l'alimentation durable
- Pour aller plus loin...

Pourquoi un guide pédagogique ?

- Besoin d'évolution des formations existantes
- Réflexion a été initiée au sein du GT nutrition du Conseil National de la Restauration Collective avec l'IGESR
- Objectif => faire évoluer la formation initiale des cuisiniers face aux évolutions législatives, aux tendances globales de marchés et aux attentes des consommateurs





Des éléments de contexte



- Des évolutions sociétales majeures
- Des consommateurs plus exigeants et plus éduqués
- La politique de l'alimentation et de la nutrition et les évolutions législatives
- Du côté de la santé



A close-up photograph of a fresh green salad. The salad consists of dark green spinach leaves, bright green snap peas, and small yellow pine nuts. It is served on a white plate. A large, semi-transparent purple oval is overlaid on the right side of the image, containing white text. In the background, a woven bamboo basket is partially visible.

Face à ces défis, quelles
attentes vis-à-vis de la
formation des cuisiniers
de demain ?

Une évolution de la culture professionnelle des
futurs cuisiniers



Quelques propositions pour l'atelier
expérimental et les travaux pratiques

Identification des champs technologiques à
renforcer dans la formation, thèmes de travail,
thèmes de projets

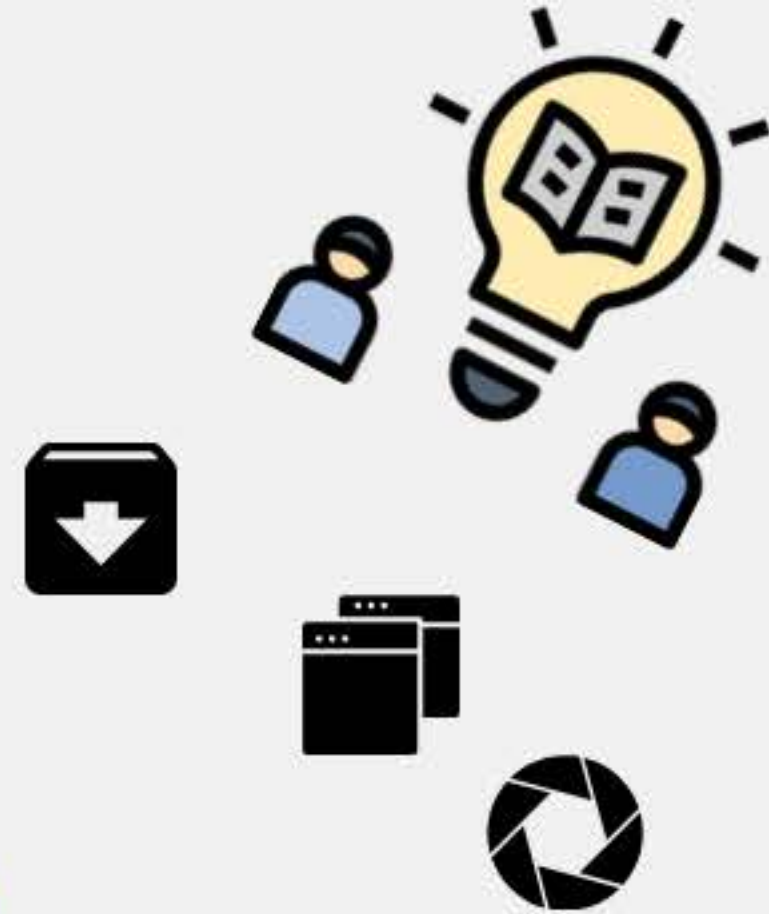


**Des exemples de
supports
pédagogiques
actualisés dans
l'esprit de la
démarche**

**Atelier
expérimental**

**Travaux
pratiques**

**Technologie
culinaire /
culture
professionnelle**



Atelier expérimental

- Comment adapter sa pratique et répondre aux attentes des consommateurs en matière de cuisine végétale ?
- Les bouillons « fait-maison », quels sont les précautions techniques de fabrication, les vertus et les exemples d'utilisations culinaires ?
- Comment et pourquoi exercer son sens de la créativité autour de l'utilisation des légumes en cuisine ?

Travaux pratiques

- Appréhender une démarche d'approvisionnement en produits de qualité et durables afin de mettre en valeur ces aliments dans un menu végétarien
- Identifier des circuits et critères d'approvisionnements durables et de proximité
- Réalisation d'un menu « tout végétal » selon un contexte professionnel donné et en partenariat avec un producteur local

Technologie culinaire / culture professionnelle

- Menu végétarien, comment en reconnaître les principales caractéristiques, le concevoir et le valoriser ?
- Les procédés de conservation naturelle des légumes
- La cuisine végétarienne : connaissance, classification et rôle des aliments d'origine végétale dans l'alimentation

Exemples d'outils et de pratiques respectueuses de l'alimentation durable



∞ Pour aller plus loin...

∞ Biblio et webgraphie |

∞ Glossaire et abréviations



“Que ton aliment soit ta seule médecine !”
Hippocrate



LES ENSEIGNANTS



CHARLOTTE LAVIGE

**PROFESSEUR DE
CUISINE
LYCÉE PROFESSIONNEL
HAUTE VUE MORLAAS
[64]**



JÉRÉMY FORT

**PROFESSEUR DE
CUISINE ET DE
PÂTISSERIE
LYCÉE PROFESSIONNEL
JACQUES DE ROMAS
NERAC [47]**



DAVID CHASSAGNE

**PROFESSEUR DE
CUISINE
LYCÉE HÔTELIER DE
GASCOGNE TALENCE
[33]**