

les recettes ÉVADEES

Il n'y a plus de pain à perdre !

FORMATEURS :

Alizée HENNEQUIN :

06 98 38 85 89
alinee.hennequin@explicEat.fr

Franck WALLET :

06 45 25 87 92
franck.wallet@explicEat.fr

 [RecettesEvadées](#)

FORMATION EXPLICIAT REVALORISER SON PAIN EN SURPLUS DE MANIÈRE INNOVANTE



PUBLIC :

Chefs en restauration traditionnelle et collective, boulangers, pâtisseries, acteurs associatifs

OBJECTIFS :

- Acquérir des éléments clés sur le contexte actuel en matière de gaspillage alimentaire
- Apprendre à revaloriser les surplus de pain sous la forme de recettes innovantes sucrées et salées dans un contexte sanitaire maîtrisé
- Être capable d'informer, former et motiver les apprenants pour que chacun soit acteur du projet

PRÉREQUIS :

Aucun

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Apport théorique, mise en pratique et échanges.

Remise à chaque participant d'un document pédagogique incluant les fiches recettes.

CONTENUS :

- Le gaspillage alimentaire : causes, conséquences, solutions
- Conditions et durée de conservation du pain « dur », résultats de l'étude sanitaire sur le pain menée avec l'ADEME
- Mise en œuvre de :
 - ✓ 4 recettes salées innovantes
 - ✓ 4 recettes sucrées innovantes
- Présentation des variantes pour exploiter tout le potentiel de la matière première « pain »
- Dégustation et échange d'expériences

FORMAT :

Formation d'une durée de 4 heures réalisée sur le site du client - date à définir avec le formateur.

La formation est réalisée au sein d'une cuisine équipée mise à disposition par le client.

