



## Qui sommes-nous ?

Nous sommes une association basée en Suisse romande, proposant des formations théoriques et pratiques dédiées à la restauration durable, qu'elle soit collective ou traditionnelle.



L'association est pilotée par Tania Brasseur et Jean-Mathieu Gatineau, sous la tutelle de BioSuisse et de Foodward.



## Notre objectif

- Faire de la durabilité le modèle économique de l'hôtellerie et de la restauration de demain
- Rendre accessible à tous et à toutes une cuisine saine, fraîche, locale et durable
- Sensibiliser, former et outiller la profession pour qu'elle intègre la durabilité dans ses modèles économiques au jour le jour
- Créer des synergies entre l'agriculture et la cuisine en proposant des pratiques professionnelles durables
- Respecter un engagement social dans l'exploitation des hôtels et des restaurants

## Pour qui

- Professionnel·les de la restauration indépendante ou collective souhaitant approfondir leurs compétences
- Equipes d'établissements désirant suivre des formations adaptées à leur structure
- Toute personne souhaitant participer à des ateliers spécifiques au monde de la restauration

Dans tous les cas, les formations sont adaptées aux participants (en fonction de leur activité).

**Nous proposons soit des cours sur mesure, soit des cours en groupe à dates fixes.**



## Nos modules de formation

Les cours pratiques sont proposés dans notre cuisine à Lausanne (proche gare).

Les cours théoriques sont aussi proposés à Lausanne mais peuvent également être dispensés chez le demandeur (en option).

Nous proposons aussi des cours "à la carte" sur demande.



### ■ Plant Based, s'appropriier la cuisine végétale

- Sur une journée, théorie + pratique
- Deux programmes différents au choix

### ■ Back to basics, les bases de la durabilité appliqués dans la restauration

- Sur une journée, théorie + pratique

### ■ Nose to Tail, cuisiner l'animal du museau à la queue

- Sur une journée, théorie + pratique

### ■ Drink Wild, Boissons durables et faites maison dans la pratique

- Sur une journée, théorie + pratique

**Exemple de prix applicable pour un cours sur une journée par personne:**

**De CHF 390.- ht à 950.- ht (cours subventionné ou pas).**

**Le repas est compris dans le prix des cours d'une journée.**



## Exemples d'autres modules sur demande



### ■ Cuisine locale et durable

- Sur une demi-journée, théorie + pratique
- Ce cours à une variante plus complète sur deux demi-journées (en option)

### ■ Food & Health les enjeux de l'alimentation sur la santé

- Sur une journée, théorie + pratique

### ■ Cuisine zéro déchet

- Sur une journée, théorie + pratique
- Peut être décliné sur deux demi-journées (option)

### ■ Buy sustainable stratégies et solutions d'achats durables

- Sur une demi-journée, théorie + pratique