

formation *Alimentation et cuisine* *dans les cafés, cantines et épiceries associatives* **du lundi 13 au vendredi 17 mai 2019**

Manger est au cœur de nos pratiques quotidiennes, c'est aussi un formidable support de rencontres, de partages et un important marqueur social et culturel, selon où l'on achète, comment on produit nos ressources, comment on les transforme et on les vend... Dans nos cafés, cantines et épiceries associatives, l'alimentation s'affirme tout à la fois dans des dynamiques individuelles et collectives, par différents engagements sociaux, écologiques, dans les rapports aux différents publics et dans les rapports à la légalité. Cette formation tente de traiter l'ensemble de ces questions en mêlant la réflexion et la pratique.

Programme : il sera adapté aux participants et aux fonctionnements des différentes structures associatives participantes. Nous traiterons :

- + le rapport au manger" : l'acte de cuisiner, nos rapports singuliers et collectif à l'alimentation ;
- + les règles d'hygiène ;
- + les locaux et matériels ;
- + l'organisation matérielle et collective ;
- + les dimensions collectives du cuisiner ;
- + la question des régimes alimentaires de nos publics (végétariens, végétaliens, sans gluten, sans lactose, etc.) ;
- + liens avec les producteurs locaux et autres fournisseurs ;
- + alimentation, cuisine et écologie ;
- + la carte, les menus, les prix ;

Nous rencontrerons différents acteurs de terrain et nous visiterons plusieurs lieux équipés.

Méthode : par l'adaptation aux questionnements de chacun des participant-es et chacun des fonctionnements associatifs, apports théoriques, informations pratiques, légales, de gestion, bibliographie.

Informations pratiques

Lieu de formation : La Grange à Danser
(17 kms de Clermont-Ferrand)

Publics : toutes personnes oeuvrant dans un café associatif, une cantine solidaire associative, une épicerie sociale associative

Intervenant : Christian Lamy – formateur - Réseau des Cafés Culturels Associatifs

Fanny Larroque – formatrice - cuisinière

Déroulement :

Repas de midi et du soir pris en commun (sauf lundi midi et vendredi soir)

Hébergement possible selon différentes formules de gîte, hôtels (nous contacter pour liste d'adresses)

Horaires quotidiens

Lundi de 14h à 22h (6 heures). Mardi de 10h à 21h30 (8h30 heures) Mercredi de 10h à 21h30 (8h) Jeudi de 10h à 21h30 (8 heures). Vendredi de 10 à 16h (5h)

Inscription et organisation matérielle :

Inscription par courriel :

resocafeassociatif@gmail.com

Organisme de formation : Crefad Lyon

61 Rue Antoine Primat, 69100 Villeurbanne

n° déclaration d'activité formation : 8269 10193 69

– SIRET 441 221 991 00058

enregistré sur www.data-dock.fr, formation

déclarée au Carif-Oref.– locaux agréés ERP5

Coût de la formation : coût horaire 28 euros soit pour 35 heures : 980 euros (repas compris – hors hébergement)

Prise en charge : sur demande courriel, envoi de l'ensemble des éléments nécessaires à une prise en charge par votre employeur, OPCA ou Pôle emploi. En cas de refus de prise en charge, nous contacter ;

Cette formation peut être couplée avec celle « cuisiner ensemble » organisée à l'automne 2019