

## **formation cuisiner et collectif** *dans les cafés, cantines et épiceries associatives* **du lundi 21 au vendredi 25 octobre 2019**

Dans nos structures –cafés, cantines, épiceries associatives- nous proposons de manger sous de multiples formes, de la grignoterie aux repas et nous cuisinons. Mais de plus, la dimension collective s'exerce à tous niveaux : servir, cuisiner, décider entre bénévoles, bénévoles et salariés, service civiques, mais encore relation avec les publics. Cette formation permettra d'apprendre l'acte de cuisiner, découvrir de nouvelles manières de cuisiner, et de traiter la dimension collective du cuisiner.

### **Programme :**

- + les fonctionnements collectifs ;
- + l'acte de cuisiner ensemble ;
- + gérer collectivement le « cuisiner » ;
- + les gestes d'hygiène et de sécurité ;
- + la diversité des propositions de repas végétariens, végétaliens, sans gluten, sans lactose, etc. ;
- + la carte, les menus, les prix ;

Chaque jour de la formation, nous aurons un temps de réalisation de repas en cuisines dans trois lieux différents, par petits groupes tournants dans ces trois cuisines, un temps de travail collectif sur les pratiques apprises dans ces cuisines, un temps d'apports théoriques.

Nous allierons donc pratiques concrètes de la cuisine par la réalisation de plats et de repas, apprentissages de recettes spécifiques, mais aussi les façons de créer et exprimer sa personnalité individuelle et collective dans la cuisine.

**Méthode :** au delà de la pratique, nous nous adapterons aux questionnements de chacun des participant-es et chacun des fonctionnements associatifs.

### **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](mailto: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](http://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 « Alimentation et cuisine » organisée en mars 2019