

Organisation :

- Durée de 6 heures
2 x 3 heures
- Langue : français,
luxembourgeois.

Sur demande : mise à
disposition d'une salle
(14pers.)

Cible :

- Personnel de cuisine
- Personnel des achats
en cuisines collective

Contact inscription :

Sharon Thill

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signa.lu

🌐 www.signa.lu

🌀 **Contenu**

1^{ère} partie :

- Introduction et présentation du PAN-Bio-2025,
- Critères qualité pour les matières premières,
- Additifs alimentaires,
- Sel et sucres cachés,
- Graisse de palme et coco,
- Travail de groupes : achats régionaux et bio.

2^e partie :

- Gaspillage alimentaire,
- Matériaux à usage unique,
- Circuit court ou achat via mon grossiste ?
- *Nose to tail*,
- Le bio au-delà des pesticides,
- PAN-Bio-2025 : projets pilote,
- Et si on changeait notre façon de planifier.

🌀 **Méthode pédagogique**

- Formation théorique avec support Powerpoint,
- Exercices pratiques et réflexion en groupe,
- Discussion et échange autours d'exemples pratiques.

🌀 **Evaluation**

- Un **certificat** de participation sera remis à chaque personne ayant participé au module complet