

## Organisation :

- Durée de 3 heures
- Langue : français, luxembourgeois.

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

## Cible :

- Personnel de cuisine,
- Responsable des achats en cuisine collective.

## Contact inscription :

Sharon Thill

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signa.lu

🌐 www.signa.lu

## 🌀 Contenu

### 1<sup>ère</sup> partie : PAN-Bio 2025

- Introduction et présentation du PAN-Bio-2025
- Critères d'achats des matières premières
- Agriculture biologique
- Part des produits « bio-locaux » et « locaux »
- Définition du mode « circuit court »
- Education des convives à l'alimentation durable
- Comment planifier les menus en fonction de l'offre régionale ?
- Piloter un projet dans une optique d'amélioration continue

### ➤ 2<sup>e</sup> partie : Campagne Antigaspi

- Où apparaît le gaspillage alimentaire ?
- Règlementation en matière de sécurité alimentaire
- Matériaux à usage unique
- Application du principe *Nose to tail*
- Evaluation du gaspillage et mise en place d'un plan d'action avec des mesures concrètes
- Les bonnes pratiques : système de réservation, *cook and chill*, taille des portions, gestion des restes...
- Revalorisation des déchets inévitables
- Communication des chiffres aux convives

## 🌀 Méthode pédagogique

- Formation interactive avec support Powerpoint,
- Discussion de groupe,
- Echange d'expériences.

## 🌀 Evaluation

Un **certificat** de participation sera remis après la formation.