



2018-2019

**13 & 27
MARS**

CNFPT

**L'ACCUEIL DES CONVIVES DURANT LE
TEMPS DE REPAS**

Accueillir et accompagner ses convives pour que le temps du repas soit un temps de plaisir, d'éducation et de partage.

PATRICIA DESCIDES

**9 & 10
AVRIL**

**VALORISATION DES PROTÉINES
VÉGÉTALES**

Valorisation des protéines végétales et mise en oeuvre d'alternatives végétariennes ou mixtes dans les repas collectifs. Valorisation également des protéines animales "moins mais mieux".

GILLES DAVEAU

15 MAI

CNFPT

**LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE**

Identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire en restauration collective. Adopter une posture éducative auprès des enfants.

GREGORY PLASSERAUD

**6 & 7
JUIN**

LES MATERNELLES DU GOÛT

Former les professionnels travaillant au contact des enfants de 3 à 7 ans, afin qu'ils puissent s'approprier une mallette d'éducation au goût conçu dans le cadre du PNA 2017

AUDE GAINNAIRE

Pour toutes infos complémentaire : Victoria TARDIEU, Chargée de mission Agriculture - Alimentation, v.tardieu@grandangoulême.fr - 05 45 38 57 76

« Bien manger à l'école
C'est l'affaire
de ma commune »

