

Questions pratiques

Repas :

Déjeuner au Lycée Atlantique

Renseignements et inscriptions :

Audrey Grego

GAB Vendée

Restoco.audrey@gab85.org

Tel 06 38 91 54 30/ Fax 02 51 05 30 42

Thierry Olagnon

Conseil Régional Pays de la Loire

Thierry.olagnon@paysdelaloire.fr

Tel 06 71 60 15 81 Fax 02 51 44 75 99



Ordre de mission :

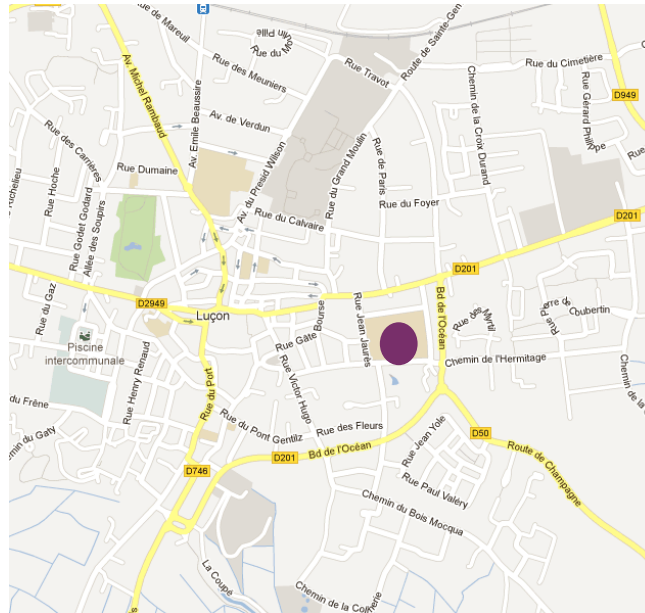
Pour les personnels du Conseil Régional, penser à demander un ordre de mission à la Direction des Ressources Humaines.

Lieux de la journée

Lycée Atlantique

5 r Jean Jaurès 85400 LUCON

02 51 29 11 44



Mémo

Qui dit « pratique » dit « tenue » !

Merci de penser à vos tenues de cuisine...



TECHNIQUES DE CUISINE INNOVANTE Comment valoriser les produits Durables de saison?



Partie pratique en
cuisine, dégustation,
participation au
service, échanges entre
cuisiniers et convives.



Vendredi 28 Juin 2013

Lycée Atlantique

5 r Jean Jaurès 85400 LUCON

Inscription

Afin d'organiser au mieux cette journée, merci de nous **confirmer** le nombre de participants pour votre établissement par mail ou par téléphone **avant le lundi 17 Juin 2013.**

(possibilité d'utiliser le coupon ci-dessous)

Etablissement:

.....

Téléphone :

Participant(e) 1 :

Fonction :

Adresse mail :

Participant(e) 2 :

Fonction :



Journée de lancement de la 3ème vague

Date:

Le **Vendredi 14 Juin 2013**, l'ensemble des lycées de la région Pays de Loire s'engage dans la démarche Restauration Durables.

10h à 16h.

Lieu:

Lycée Jean Bodin à Ponts de Cé (49).

Programme:

Ateliers techniques et interactifs autour de thématiques centrales des restaurants avec appui d'experts.

Témoignage des lycées engagés depuis deux ans.

Repas durable.

Table ronde participative.

Programme de la journée

Vendredi 28 juin, de 7h à 15h

Lycée Atlantique (Luçon)

Matinée 7 h– 11h: Production d'un repas durable pour les convives

- Production d'un repas avec des **ingrédients durables**: Bio, locaux, labélisés.
- Approfondissement des **Techniques évolutives et alternatives** de cuisine abordées le 17 avril au lycée Clémenceau.
- Valorisation des **légumes de saison**, pour élargir l'offre aux convives et permettre une meilleure consommation.



11h-12h: Repas Durable

- **Dégustation** des plats préparés / échanges et commentaires.



12h-14h: Actions de communication

- Participation au service: **savoir communiquer** auprès des convives pour remporter l'adhésion
- Echange convivial avec les lycéens autour des **plats préparés**, diffusion d'un questionnaire de satisfaction

Les journées techniques dans les autres départements :

Vous pouvez également participer aux journées organisées dans les autres départements.

«Techniques de cuisine évolutive»

Le mardi 25 juin à Nantes (44)

Contact : Gabriela Costa, GAB44, 02.40.79.46.57
restobio@gab44.org

« Le comportement alimentaire des ados »

Le mercredi 26 juin en Mayenne (53)

Contact : Marina Chardon, CIVAM Bio 53,
02.43.53.93.93 / repasbio.animation@civambio53.fr

« Comment gérer le surcoût? »

Le mardi 2 juillet en Sarthe (72)

Contact : Jonathan Bosteau, GAB72, 02.43.28.00.22 /
gab72.com@maison-des-paysans.org

« Donner envie de manger des légumes »

Le jeudi 4 juillet en Maine et Loire (49)

Contact : Nathalie Sévaux, GABB Anjou,
02.41.37.19.39 / nsevauxgabbanjou@orange.fr