

Questions pratiques

Repas :

Déjeuner au Lycée Bougainville

Tenue:

Prévoir une tenue de travail pour la partie pratique en cuisine

Renseignements et inscriptions :

Gabriela Costa Calmon

GAB 44

restobio@gab44.org

Tel 02.40.79.46.57

Christine Emanuely-Rouault

Conseil Régional Pays de la Loire

christine.emanuely-rouault@paysdelaloire.fr

Tel 02.51.16.68.67

Régis Albert

Conseil Régional Pays de la Loire

regis.albert@paysdelaloire.fr

Tel 02.28.20.60.18

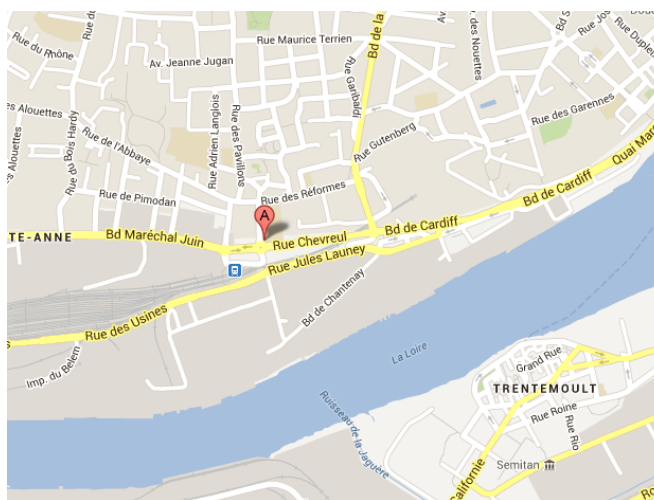
Ordre de mission :

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

Adresse et heure

**8h30 à 17h30 au Lycée Professionnel
Bougainville**

2 Rue Eugène Leroux 44107 NANTES



Techniques innovantes de cuisine: comment valoriser les produits durables?

Journée d'échanges dans le cadre de la
démarche Restauration Durable



Formation
pratique en
cuisine avec le
chef **Pascal
Ollitrault** et
atelier de
confection de
desserts

Mardi 25 juin à Nantes (44)

Inscriptions

Afin d'organiser au mieux cette journée, merci de confirmer le nombre de participants pour votre établissement par mail ou téléphone **avant le Mercredi 12 juin.**

Attention! Nombre de places en cuisine limité.



Programme de la journée

Mardi 25 juin de 8h30 à 17h30

Lycée Professionnel Bougainville– Nantes

8h30- Café accueil

9h- Echanges en salle avec Pascal Ollitraul, chef de la cuisine centrale de Nantes

11h- Démonstration de techniques évolutives de cuisson

12h 30- Déjeuner au lycée

13h30- Pratique en cuisine sur les cuissons courtes

15h30- Atelier de fabrication de desserts avec Elodie Meslard de Nature Aliments

17h- Conclusion de la journée



Les journées dans les autres départements :

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

« Le comportement alimentaire des adolescentes: mieux comprendre pour mieux agir » avec Anne Béraud

Le mercredi 26 juin au lycée R Vadepier à Evron
Contact : Marina Chardron, CivamBio 53, repasbio.animation@civambio53.org, 02 43 53 93 93

« Techniques innovantes de cuisine: comment valoriser les produits durables de saison? »

Le Vendredi 28 juin au lycée Atlantique à Luçon (85)
Contact: Audrey Grego, GAB 85, resto-co.audreygab85.org, 02 51 05 33 38

« Comment gérer le surcoût de l'approvisionnement en produits de qualité? »

Mardi 2 juillet en Sarthe (72)
Contact: Jonathan Bosteau, GAB 72, gab72.com@maison-des-paysans.org, 02 43 28 00 22

« Donner envie de manger des légumes »

Jeudi 4 juillet en Maine et Loire
Contact: Nathalie Sévaux, GABB Anjou, nsevauxgabbanjou@orange.fr, 02 41 37 19 39