



Développer l'attractivité de son hébergement grâce à une cuisine créative et anti gaspi

À l'heure où les voyageurs recherchent des expériences authentiques, immersives et porteuses de sens, la cuisine devient un véritable vecteur de différenciation. Cette formation invite à porter un nouveau regard sur les ressources végétales habituellement écartées - épluchures, fanes, trognons, feuilles ou zestes - afin d'en révéler tout le potentiel gustatif, créatif et nutritionnel.

Les participants découvrent comment transformer ces ressources en préparations originales et attractives, capables d'enrichir l'offre culinaire tout en répondant aux attentes du tourisme durable et de la consommation responsable.



16
heures



Formation à distance
ou en live



Fiches techniques
et supports inclus*



Attestation
de fin de formation

* Accès à des fiches techniques illustrées et à des ressources numériques.



Objectifs de la formation

- Comprendre le potentiel culinaire, nutritionnel et économique des parties végétales habituellement écartées.
- Identifier les sous-produits végétaux pouvant être valorisés dans son activité.
- Choisir les techniques adaptées pour transformer ces ressources en nouvelles préparations.
- Créer condiments, boissons, accompagnements et préparations à forte valeur ajoutée.
- Réduire les pertes tout en renforçant l'identité culinaire et l'attractivité de l'établissement.



Compétences visées

- Identifier les parties végétales écartées présentant un intérêt culinaire.
- Analyser leurs caractéristiques gustatives, nutritionnelles et techniques.
- Maîtriser les principales techniques de transformation et de conservation.
- Réaliser des préparations originales à partir d'épluchures, fanes, trognons, zestes, feuilles, cosse et tiges aromatiques.
- Organiser leur collecte et développer une offre culinaire différenciante.

Prérequis :

Aucun prérequis de diplôme ou de niveau de connaissance n'est nécessaire. Une sensibilité à la cuisine et à l'anti gaspillage est recommandée. Une évaluation préalable permet d'adapter les échanges aux besoins du groupe.

Public :

Propriétaires de maisons d'hôtes, exploitants de gîtes, responsables de tables d'hôtes, restaurateurs, traiteurs et professionnels souhaitant réduire le gaspillage alimentaire et développer une cuisine plus créative et responsable.



Programme

- 01 Comprendre le potentiel culinaire des parties habituellement écartées**
 - Revenir sur nos habitudes alimentaires et les ressources végétales délaissées.
 - Analyser les enjeux économiques, écologiques, nutritionnels et gustatifs du gaspillage alimentaire.
- 02 Identifier les qualités gustatives et techniques des ressources végétales oubliées**
 - Étudier épluchures, fanes, trognons, feuilles, cosses, zestes et tiges aromatiques.
 - Relier texture, teneur en eau, concentration aromatique et richesse nutritionnelle aux usages culinaires.
- 03 Maîtriser les techniques de transformation**
 - Choisir les méthodes adaptées selon le produit et l'objectif recherché.
 - Séchage, déshydratation, infusion, macération, fermentation et torréfaction.
- 04 Développer des préparations à forte valeur ajoutée**
 - Créer condiments, assaisonnements, huiles aromatiques, vinaigres parfumés, sels, sucres et poudres végétales.
 - Transformer ces créations en éléments distinctifs de l'établissement.
- 05 Construire une démarche globale de valorisation**
 - Identifier les ressources disponibles, organiser leur collecte et leur conservation.
 - Intégrer ces pratiques aux contraintes économiques et organisationnelles de l'activité.
- 06 Atelier final**
 - Créer une gamme complète de valorisation à partir d'un panier de fruits, légumes et plantes aromatiques.
 - Construire plusieurs préparations complémentaires en mobilisant les techniques étudiées.



Démarche pédagogique

La formation repose sur une approche participative mêlant apports théoriques, analyses de pratiques, démonstrations culinaires et expérimentations.

Les participants observent, manipulent, comparent et transforment différentes ressources végétales afin d'en comprendre le potentiel culinaire.

Les techniques étudiées sont reliées aux contraintes réelles de l'hébergement, de la restauration et de la production culinaire. Des fiches techniques et ateliers pratiques complètent les apports.

Pour toute question d'ordre pédagogique, contactez Anaïs CHAMPEVAL au 05 53 53 53 21.



Évaluation

L'évaluation de fin de formation est réalisée par le formateur.

Elle peut prendre la forme d'un QCM, d'échanges oraux ou d'une mise en situation pratique portant sur la valorisation de ressources végétales.

À l'issue de cette évaluation, ATIS certifie que le participant a bien reçu l'enseignement prévu et lui remet son certificat de fin de formation.



Un accompagnement e-learning pour prolonger la formation



Vidéo de présentation de chaque séquence



Quiz d'évaluation



Replays des cours passés



Ressources pédagogiques complémentaires (PDF, fiches pratiques, supports de synthèse)



Dates et horaires

Vous souhaitez participer à une session ou obtenir des informations complémentaires sur la formation, son financement, son contenu ou notre démarche pédagogique ?

Contactez-nous au
06 32 47 02 80



Tarification

Frais pédagogiques : 560 € pour 16 heures de formation.

Accompagnement administratif complet : constitution et suivi de votre dossier de financement - offert.

Selon votre situation, prise en charge possible jusqu'à **100 %**.



Accessibilité

Pour toute question relative à l'accessibilité ou aux besoins d'aménagement :

Référent handicap :
05 53 53 53 07
Une étude individualisée des besoins peut être réalisée.



Cadre réglementaire

Cette formation étant nouvellement proposée, les indicateurs spécifiques - taux de satisfaction, taux de complétion et taux d'atteinte des objectifs pédagogiques - seront publiés à l'issue de la première session.



LE GOÛT DES HÔTES
FORMATION

Cultivons l'art de l'accueil