



Développer de nouvelles créations culinaires à partir de préparations excédentaires

Dans un contexte où les voyageurs sont de plus en plus sensibles à l'authenticité, à la créativité et aux démarches responsables, les surplus alimentaires peuvent devenir une véritable source d'inspiration culinaire. Pain de la veille, viennoiseries, légumes cuisinés ou préparations excédentaires offrent de nombreuses possibilités pour créer de nouvelles recettes gourmandes et attractives.

Cette formation permet d'acquérir les méthodes et réflexes nécessaires pour transformer ces ressources en créations originales, tout en respectant les règles de sécurité alimentaire. Au-delà de la réduction du gaspillage, cette approche enrichit l'offre culinaire, optimise l'utilisation des matières premières et renforce l'identité de l'établissement.



5 à 12
participants



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 les mécanismes permettant de réemployer certaines préparations alimentaires en toute sécurité.
- Identifier les excédents culinaires pouvant faire l'objet d'une seconde transformation.
- Choisir les techniques adaptées pour transformer les restes alimentaires en nouvelles créations.
- Développer des recettes originales à partir de pains, pâtisseries, légumes cuisinés, plats préparés et protéines déjà transformées.
- Réduire les pertes et diversifier son offre grâce à une démarche de réemploi créatif.
- Utiliser ces créations pour renforcer l'attractivité et l'identité de son établissement.

Compétences visées

- Identifier les préparations pouvant être valorisées dans une démarche de réemploi culinaire.
- Maîtriser les règles d'hygiène, de conservation et de sécurité applicables aux restes alimentaires.
- Sélectionner les techniques de transformation adaptées à chaque type de préparation.
- Réaliser de nouvelles recettes à partir de pains, viennoiseries, pâtisseries, légumes cuisinés, plats préparés, viandes ou poissons.
- Organiser la gestion des excédents et développer une offre culinaire différenciante.
- Utiliser cette démarche comme levier de communication, de fidélisation et de développement.

Prérequis :

Aucun prérequis de diplôme ou de niveau de connaissance n'est nécessaire. Une sensibilité à la cuisine et à l'anti gaspillage est

Public :

Propriétaires de maisons d'hôtes, exploitants de gîtes, responsables de tables d'hôtes, restaurateurs, traiteurs et professionnels souhaitant réduire le gaspillage tout en enrichissant leur offre culinaire.



Programme

- 01 Comprendre les principes du réemploi culinaire**
 - Sécurité alimentaire, refroidissement, conservation, DLC, gestion des excédents et prévention des risques sanitaires.
 - Distinguer les préparations pouvant être valorisées de celles qui doivent être écartées.
- 02 Valoriser les pains, viennoiseries et produits de boulangerie**
 - Transformer pains, brioches et viennoiseries en puddings, bases de desserts, biscuits, chapelures, croûtons ou préparations originales.
 - Enrichir l'offre proposée aux clients à partir de produits fréquemment gaspillés.
- 03 Réinventer les pâtisseries et préparations sucrées**
 - Valoriser cakes, gâteaux, biscuits et pâtisseries excédentaires.
 - Créer verrines, charlottes, tiramisus revisités, crumbles et desserts adaptés à sa clientèle.
- 04 Transformer les préparations salées en nouvelles créations gourmandes**
 - Réutiliser légumes cuisinés, plats mijotés, viandes et poissons dans des galettes, flans, terrines, tartinades, croquettes, tourtes ou farces.
 - Renouveler l'offre tout au long de la saison tout en enrichissant l'expérience client.
- 05 Intégrer le réemploi culinaire dans une stratégie d'établissement**
 - Organiser la gestion des excédents et identifier les opportunités de création.
 - Intégrer ces préparations dans l'offre globale et valoriser la démarche auprès des clients.
- 06 Atelier final**
 - Créer un repas complet à partir d'un ensemble d'excédents alimentaires.
 - Concevoir plusieurs préparations complémentaires en mobilisant les méthodes étudiées.



Démarche pédagogique

La formation repose sur une approche participative associant apports théoriques, études de cas, démonstrations culinaires et ateliers pratiques.

Les participants analysent des situations de réemploi, comparent plusieurs solutions de transformation et conçoivent de nouvelles préparations à partir d'excédents alimentaires réels.

Les techniques étudiées sont mises en relation avec les contraintes d'organisation, de sécurité alimentaire et de rentabilité des activités d'hébergement et de restauration.

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 transformation de préparations excédentaires.

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 : demandez un devis au 05 53 53 53 07.

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