



Transformer une démarche anti gaspi en véritable signature d'établissement

Aujourd'hui, la valorisation des ressources alimentaires ne se limite plus à la réduction du gaspillage : elle devient un véritable levier de différenciation. En répondant aux attentes croissantes des voyageurs en matière d'authenticité et de responsabilité, elle permet de construire une identité culinaire forte et mémorable.

Cette formation montre comment transformer cette démarche en atout stratégique à travers la création de recettes signature, d'expériences originales et d'une communication cohérente, capables de renforcer durablement l'attractivité de l'établissement.



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 nouvelles attentes en matière de tourisme responsable et de valorisation alimentaire.
- Identifier les opportunités de différenciation offertes par une démarche anti gaspillage.
- Maîtriser les techniques de conservation, fermentation et transformation longue durée.
- Construire une offre cohérente intégrant recettes signatures et expériences culinaires originales.
- Valoriser cette démarche auprès des clients et en faire un levier de communication et de développement.

Compétences visées

- Intégrer la valorisation alimentaire dans une stratégie globale d'établissement.
- Utiliser fermentation, conservation et transformation pour diversifier l'offre.
- Concevoir des recettes et préparations capables de devenir des marqueurs distinctifs.
- Construire une expérience client cohérente autour d'une démarche culinaire responsable.
- Développer un discours, des supports de communication et un plan d'action durable.

Prérequis :

Aucun diplôme ni niveau de connaissance n'est requis. 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 faire de leur démarche culinaire un véritable élément de différenciation.



Programme

- 01 Comprendre les nouvelles attentes autour de la cuisine responsable**
 - Analyser l'évolution des attentes liées au tourisme durable, à l'authenticité et à la consommation responsable.
 - Comprendre pourquoi certaines démarches culinaires deviennent de véritables facteurs d'attractivité.
- 02 Utiliser les fermentations et les transformations du vivant pour enrichir son offre**
 - Découvrir lactofermentation, pickles, vinaigres artisanaux, kéfir et autres boissons naturelles.
 - Prolonger la conservation tout en développant de nouvelles saveurs et expériences gustatives.
- 03 Construire une offre culinaire cohérente et différenciante**
 - Intégrer la valorisation des ressources au petit-déjeuner, goûters, apéritifs, buffets et tables d'hôtes.
 - Construire une offre cohérente renforçant l'expérience proposée aux voyageurs.
- 04 Valoriser sa démarche auprès des clients**
 - Présenter ses créations de manière positive et raconter leur histoire.
 - Mettre en avant son engagement sans discours moralisateur et utiliser ces éléments pour communiquer, recommander et fidéliser.
- 05 Construire sa signature culinaire**
 - Créer des recettes signatures et organiser ses méthodes de conservation.
 - Formaliser les fiches techniques et intégrer durablement ces pratiques au fonctionnement quotidien.
- 06 Projet final**
 - Créer un concept complet de valorisation alimentaire adapté à son activité.
 - Élaborer un plan d'action intégrant recettes signatures, méthodes de valorisation, communication et modalités de mise en œuvre.



Démarche pédagogique

La formation repose sur une approche mêlant analyses de pratiques, études de cas, apports méthodologiques, retours d'expérience et ateliers de conception.

Les participants travaillent sur leur propre activité afin d'identifier les opportunités de valorisation, de différenciation et de communication susceptibles de renforcer leur attractivité.

Les exemples sont mis en relation avec les réalités économiques, organisationnelles et commerciales de l'hébergement et de la 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, d'une étude de cas ou de la présentation d'un projet de valorisation adapté à l'activité du participant.

À l'issue de cette évaluation, ATIS vérifie que l'enseignement prévu a bien été reçu et remet le 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