

Module

MODULE DE BASE

Back to Basics – Les bases de la durabilité

Le module explore les implications des trois dimensions de la durabilité. En outre, il présente des systèmes de production exemplaires en matière d'agro-biodiversité. Le module présente également les leviers importants que sont la participation et la collaboration pour intégrer la durabilité dans l'entreprise.

Be a Changemaker – Processus de changement & coaching

Ce module analyse comment vos convictions et valeurs personnelles peuvent s'exprimer dans vos comportements et générer des processus de changement. La durabilité fait référence à la possibilité de se régénérer, c'est-à-dire faire revivre ou former de nouveaux réseaux.

Plan & Implement – Gestion de projet & du travail

Pour faire évoluer une entreprise en matière de restauration durable, de nouvelles approches doivent être mise en place, ce qui est plus facile à dire qu'à faire. La capacité de mener à bien des missions au sein de groupes de projet et de présenter les résultats aux client-e-s ou à un public plus large sont des compétences clés importantes qui déterminent souvent le succès ou l'échec d'un projet. De plus, les modèles d'entreprise durables nécessitent souvent une collaboration avec plusieurs partenaires. Ce module offre des outils et un espace d'exercices pour acquérir des compétences importantes en matière de gestion de projet durable.

Food Production – Production primaire & chaînes de création de valeur

Le module permet de comprendre en détail les enjeux de la production agricole et l'aquaculture durable et innovante en particulier en Suisse. On y explique en particulier les différents systèmes de culture. L'accent est mis sur les systèmes de culture et d'élevage biologiques, biodynamiques et autres, comme l'agriculture régénérative et la permaculture. En ce qui concerne le poisson, les différents systèmes tels que la pêche sauvage, la pêche à la canne, l'aquaculture, etc. sont mis en lumière. L'accent est mis sur les impacts de ces productions sur l'environnement, la société et l'économie.

Planetary Health Diet – alimentation saine pour les humains & la planète

La commission EAT-Lancet a établi un plan alimentaire qui devrait protéger à la fois la santé humaine et celle de la planète. Par exemple, dans notre contexte, la consommation de fruits et légumes, de légumineuses et de noix devrait être approximativement doublée, tandis que la consommation de viande et de sucre devrait être réduite de moitié. Outre le changement de régime alimentaire, l'impact sur l'environnement de la production alimentaire devrait être amélioré et le gaspillage alimentaire réduit. Le module enseigne et approfondit les concepts d'Alimentation Planète Santé à l'aide d'exemples de mise en œuvre pratiques clairs.

	N° du module	Points de module	Jours de cours	Coûts en CHF
	7	1	1	570.-
	3	1	1	570.-
	16	1	1	570.-
	15	1	1	570.-
	13	1	1	570.-

Module	N° du module	Points de module	Jours de cours	Coûts en CHF
<p>Food & Health – nutrition & santé</p> <p>Une mauvaise alimentation est un facteur de risque dans l'apparition de nombreuses maladies non transmissibles. Mais que signifie exactement une alimentation saine ? Ce module aborde les éléments d'une alimentation saine et détaille comment les écarts peuvent avoir des conséquences sur la santé et, le cas échéant, sur l'environnement. Découvrez comment élaborer simplement des menus équilibrés en privilégiant les aliments bio.</p>	6	1	1	570.-
<p>Food Quality – gestion de la qualité & sécurité alimentaire</p> <p>Une mauvaise alimentation est un facteur de risque dans l'apparition de nombreuses maladies. Mais que signifie exactement une alimentation saine ? Ce module aborde les éléments d'une alimentation saine et montre comment les écarts peuvent avoir des conséquences sur la santé et, le cas échéant, sur l'environnement.</p>	17	1	1	570.-
<p>Credibility & Branding – la voie vers les étoiles de Bio Cuisine</p> <p>Ce module permet la certification ou recertification annuelle des établissements de restauration certifiés Bio-Suisse. Le module est divisé en deux parties : une journée durant laquelle Bio-Suisse informe sur les chiffres actuels, les dernières tendances au niveau mondial, européen et suisse. Des entreprises certifiées évoquent ensuite les défis et des succès actuels à l'aide d'exemples pratiques. Du côté de foodward, des informations seront données sur l'état actuel des formations sur l'alimentation durable. Au cours de la deuxième journée, des ateliers pratiques permettront aux participants d'approfondir leurs compétences et d'échanger avec leurs collègues.</p>	4	1	1	gratuit
MODULES PRATIQUES				
<p>Plant-Based – la cuisine végétale dans la pratique</p> <p>Ce module donne un aperçu de la culture biologique régénérative dans une ferme BIO, détaille la diversité de l'alimentation à base de plantes et inspire la préparation de menus équilibrés et créatifs. Les plats à base de plantes des cultures du monde représentent bien plus qu'un simple substitut des produits d'origine animale. Le module donne des outils pratiques pour mettre en œuvre l'alimentation végétale dans tous les domaines de la restauration. La commercialisation et la communication des liens entre la culture BIO dans les champs et le bien-être des client-e-s sont également abordés.</p>	12	3	5	2450.-
<p>Nose to Tail – consommation durable de viande dans la pratique</p> <p>Ce module fournit les bases permettant de promouvoir une consommation de viande durable et raisonnable. Le module donne un aperçu de l'élevage respectueux des animaux dans une ferme BIO et montre le chemin depuis l'abattage respectueux des animaux jusqu'au plaisir dans l'assiette, en passant par la transformation et la commercialisation efficace. Il permet de découvrir les multiples possibilités dans le domaine de l'utilisation de la viande. L'approche «Nose to tail» – du museau à la queue de l'animal, stimule la créativité et montre de manière pratique la transformation artisanale. De nouvelles possibilités de collaborations entre agriculture, boucherie et restauration BIO seront présentées.</p>	11	3	5	2450.-

Module	N° du module	Points de module	Jours de cours	Coûts en CHF
<p>Drink Wild – culture de la boisson faite maison dans la pratique</p> <p>Le module présente la diversité des boissons et explique quels critères doivent être pris en compte pour la durabilité (y compris le thé et le café) et encourage la création et la fabrication de boissons, notamment sans alcool. Lors d'une excursion, les participant-e-s découvrent de près les liens entre la culture des matières premières et les boissons écologiques. Les participants apprennent à évaluer les édulcorants et à utiliser judicieusement les produits laitiers et les substituts du lait dans la pratique.</p>	18	3	5	2450.-
<p>Alpine Foods – culture gastronomique et produits alpins en pratique</p> <p>Dans ce module, vous apprendrez à connaître la diversité de l'espace alpin, vous vous plongerez dans les défis à venir et vous découvrirez les opportunités qui existent pour d'autres innovations et aussi pour des coopérations dans le domaine agro-culinaire. Vous comprendrez quelles organisations et quels porteurs de savoir-faire sont responsables du profilage futur par le biais des produits et comment vous pouvez participer à ces développements.</p>	1	3	5	2450.-
MODULES DE SPÉCIALISATION				
<p>Buy Sustainable – stratégies d'achat et d'approvisionnement durables</p> <p>Où, quand et comment puis-je acheter des aliments durables ? Quels sont les critères de la durabilité ? Que faire si mon fournisseur principal ne propose pas d'offres adaptées ?</p>	8	1.5	1.5	820.-
<p>Promote & Reduce – planification de menus & d'offres</p> <p>L'impact de la durabilité commence dès la planification de l'offre. Qu'est-ce qui est durable, dans quel contexte, pourquoi et à quel coût ? Concevoir des menus et des cartes de menu dans le contexte de la saisonnalité, de l'empreinte écologique, de la satisfaction des client-e-s et de la durabilité sociale.</p>	2	1.5	1.5	820.-
<p>Creative Cooking – méthodes d'inspiration & de création</p> <p>Oser créer – mais comment ? Emprunter de nouvelles voies avec de nouvelles compositions et recettes et savoir raconter une histoire à ce sujet.</p>	5	1.5	1.5	820.-
<p>Share & Engage – communication sur la durabilité & développement d'une communauté</p> <p>Quels sont mes objectifs et quel est l'impact que je veux obtenir ? La durabilité peut entraîner une augmentation des coûts ou/et une meilleure acceptation des prix par les client-e-s. La condition préalable est la transparence de l'information qui doit être compréhensible, transparent et crédible. Dans ce module, un-e experte en communication donne toutes les bases pour le positionnement de l'entreprise, l'utilisation de quelques outils de communication, notamment les réseaux sociaux et le développement de réseaux de clientèle fidèle.</p>	9	1.5	1.5	820.-

Module

Strategic Change – Stratégies de durabilité et gestion

Du savoir à l'action. Avant de créer des expériences d'accueil durablement satisfaisantes, il faut répondre à des questions conceptuelles, politiques et stratégiques. Ce n'est que lorsque le projet de transformation a des fondements solides et largement acceptés que l'effort d'initiation et de mise en œuvre en vaut la peine. Ce module permet d'apprendre les bases de la gestion de la durabilité en entreprise.

N° du module	Points de module	Jours de cours	Coûts en CHF
10	1.5	1.5	820.-