

Modules de base	Crédits	Prix en CHF
<p>Branding & Credibility – En route vers les étoiles Bio Cuisine</p> <p>Durée du module: 1/2 journée Cours en ligne en accès libre</p> <p>Ce module est un programme d'introduction au modèle de restauration Bio Cuisine de Bio Suisse. Il fait partie intégrante du cahier des charges pour l'obtention du label Bio Cuisine. Le module se divise en différentes unités de cours en ligne (e-learning). Il sert également de support dans la démarche de validation pour utiliser le label Bio Cuisine. Il propose, sous forme électronique, divers contenus sur les thèmes de l'agriculture biologique, des valeurs du Bourgeon Bio Suisse, du modèle de restauration Bio Cuisine ainsi que sur la formation Sustineo.</p>	aucun	gratuit
<p>Back to Basics – Les bases de la durabilité</p> <p>Durée du module: 1 journée Dates 2024 en ligne</p> <p>Le module explore différentes dimensions de la durabilité. Il favorise une compréhension globale des divers aspects, des facteurs d'influence et des interactions. Les défis pratiques sont discutés, et des solutions seront présentées et élaborées en commun le jour du cours. Le module propose des contenus théoriques, des méthodes de mesure ainsi que des pistes stratégiques en vue d'une action durable. Outre ces bases, des exemples de bonnes pratiques montreront comment intégrer la durabilité dans la restauration.</p>	1	570.-
<p>Be a Changemaker – Processus de changement et coaching</p> <p>Durée du module: 1 journée Dates 2024 en ligne</p> <p>Comment orienter mon entreprise vers une offre gastronomique durable ? Quels moyens mettre en œuvre pour y réussir ? La façon dont nous gérons nos propres convictions et valeurs, mais aussi celles de nos collaborateurs, influence notre comportement et notre capacité à obtenir un résultat positif. Dans ce module, vous apprendrez à mettre en œuvre des changements durables avec succès. Vous découvrirez les étapes qui mènent à un changement de comportement efficace et donc à une offre gastronomique plus durable. Des exercices pratiques de coaching vous permettront d'expérimenter le processus de changement.</p>	1	570.-
<p>Planetary Health Diet – Alimentation et santé planétaire</p> <p>Durée du module: 1 journée Dates 2024 en ligne (en allemand seulement, en français dès 2025)</p> <p>Basé sur le concept du «Planetary Health Diet» («régime de santé planétaire»), ce module enseigne comment faire évoluer nos menus vers une alimentation qui préserve à la fois la santé humaine et celle de la planète. Ce concept prévoit par exemple de doubler les quantités d'ingrédients tels que fruits, légumes, légumineuses et fruits à coque, tout en réduisant d'autres ingrédients. Dans ce module, les participant·es apprennent à intégrer des améliorations dans l'élaboration de leurs menus et à les évaluer en matière d'impact sur la santé et l'environnement, en s'exerçant à l'aide d'exemples pratiques.</p>	1	570.-

	Crédits	Prix en CHF
Modules de base		
<p>Plan & Implement – Management et gestion de projet</p> <p>Durée du module : 1 journée Dates 2024 en ligne (en allemand seulement, en français dès 2025)</p> <p>Ce module s'adresse aux collaborateurs·rices d'établissements qui souhaitent acquérir des compétences en gestion de projet. Ces compétences sont également déterminantes dans la transition vers une restauration durable. D'autre part, les modèles commerciaux durables impliquent souvent des solutions collaboratives avec plusieurs partenaires. Ce module offre des outils et un espace d'entraînement pour acquérir des compétences en gestion de projet qui, si elles sont appliquées de manière cohérente, seront synonymes de succès.</p>	1	570.-
<p>Food Production – Production primaire et chaînes de valeur</p> <p>Durée du module : 1 journée Dates 2024 en ligne (en allemand seulement, en français dès 2025)</p> <p>Ce module permet de comprendre les enjeux d'une production agricole et piscicole innovante et durable. Il présente les avantages d'une production primaire cohérente et durable, et explique comment les produits qui en sont issus peuvent être intégrés dans la pratique professionnelle quotidienne. L'accent est mis sur l'agriculture biologique, biodynamique et régénérative, ainsi que sur la permaculture. En ce qui concerne le poisson, les différents systèmes tels que pêche sauvage et pisciculture seront comparés en fonction de leurs avantages et inconvénients. Toutes les chaînes de valeur seront analysées en fonction de leur impact sur l'environnement, la société et l'économie à l'aide d'exemples pratiques, ainsi qu'en fonction de leur potentiel de valorisation dans la restauration.</p>	1	570.-
<p>Food & Health – Les enjeux de l'alimentation sur la santé</p> <p>Durée du module : 1 journée Dates 2024 en ligne (en allemand seulement, en français dès 2025)</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 divers aspects de la nutrition et apporte un éclairage scientifique sur les facteurs qui ont des conséquences sur la santé et/ou d'éventuelles maladies. Des exercices pratiques permettent d'apprendre à mettre en œuvre ces principes au quotidien.</p>	1	570.-
<p>Food Safety & Hygiene – Hygiène et sécurité alimentaire</p> <p>Durée du module : 1 journée Dates 2024 en ligne (en allemand seulement, en français dès 2025)</p> <p>De la ferme à l'assiette, en passant par la cuisine, il existe toujours des risques de contamination des aliments. Ce module présente les méthodes et pratiques préventives à intégrer dans chaque cycle de la production alimentaire afin de prévenir ces risques et de protéger la santé de la clientèle.</p>	1	570.-

	Crédits	Prix en CHF
Modules pratiques		
<p>Plant-Based – La cuisine végétale dans la pratique</p> <p>Durée du module : 3,5 journées Dates 2024 en ligne</p> <p>Ce module propose d’abord un aperçu de l’agriculture régénérative dans une ferme bio. Il aborde ensuite la diversité de l’alimentation végétale et fournit des sources d’inspiration pour cuisiner des menus équilibrés et créatifs. Dans cette perspective, les plats végétariens issus des cultures gastronomiques du monde entier représentent bien davantage qu’un simple substitut à la viande. Le module présente des moyens concrets d’introduire une alimentation végétale dans tous les domaines de la restauration. Il montre également comment communiquer et valoriser les liens entre l’agriculture biologique et le bien-être de la clientèle.</p>	3	1950.–
<p>Nose to Tail – Consommation de viande et durabilité dans la pratique</p> <p>Durée du module : 3,5 journées Dates 2024 en ligne (en allemand seulement, en français dès 2025)</p> <p>Ce module fournit les bases destinées à promouvoir une consommation de viande durable et intelligente. Il livre un aperçu de l’élevage respectueux des animaux dans une ferme bio. Il présente le parcours depuis l’abattage respectueux jusqu’à la mise en valeur dans l’assiette, en passant par la transformation et une commercialisation efficace. Il permet de découvrir les multiples possibilités d’utilisation de la viande. L’approche « Nose to tail » (cuisine des bas morceaux) stimule la créativité et valorise le savoir-faire artisanal. Le module présente des modèles de collaboration entre fermes bio, boucheries et restaurants permettant de concevoir des menus rentables à des prix équitables.</p>	3	1950.–
<p>Regio-Innovation & Local Foods – Terroir et culture gastronomique dans la pratique</p> <p>Durée du module : 3,5 journées Dates 2024 en ligne (en allemand seulement, en français dès 2025)</p> <p>Ce module apprend à réinterpréter la notion de terroir et de régionalité en développant des réseaux de valeur ajoutée pour les produits alimentaires. Vous découvrirez des potentiels d’innovation et concevrez des espaces de culture gastronomique, des gammes de produits, des expériences et des menus au travers de nouvelles coopérations, de produits d’exception et d’histoires passionnantes. Le module explique comment s’inscrire dans la tradition de sa propre région, s’associer à de nouvelles approches en termes de commercialisation, de mise en réseau et de communication. En prenant l’arc alpin comme exemple, vous découvrirez comment utiliser son patrimoine culinaire et sa diversité dans une approche touristique et gastronomique.</p>	3	1950.–
<p>Drink Wild – Boissons faites maison</p> <p>Durée du module : 3,5 journées Dates 2024 en ligne (en allemand seulement, en français dès 2025)</p> <p>Ce module initie à la diversité, à la passion et à la dégustation des boissons durables. Il apprend à créer et élaborer des boissons soi-même, notamment sans alcool. Des exercices pratiques et une excursion permettent aux participants de mieux comprendre les liens entre la culture des matières premières et la durabilité des boissons. Un cours est également consacré au sujet des édulcorants et de leur évaluation, ainsi qu’à l’utilisation judicieuse des produits laitiers et de leur substitut.</p>	3	1950.–

Module de spécialisation

Buy Sustainable – Stratégies et solutions d'achats durables

Durée du module : 1,5 journée | Dates 2024 en ligne (en allemand seulement, en français dès 2025)

L'achat de produits alimentaires durables représente un défi à de nombreux égards. Les produits recherchés ne sont par exemple pas répertoriés chez les fournisseurs habituels, ou alors seules de petites quantités sont disponibles et à intervalles irréguliers, etc. Ce module a pour objectif de transmettre les connaissances nécessaires à l'élaboration d'une stratégie d'approvisionnement durable. Il montre également, à l'aide d'exemples pratiques, comment intégrer les achats durables dans le quotidien de la restauration.

Crédits

Prix en CHF

1.5

800.-

	Crédits	Prix en CHF
Excursion d'un jour		
<p>Excursion Nose to Tail - Consommation de viande et durabilité, de la ferme à l'assiette</p> <p>Durée du module : 1 journée Dates 2024 en ligne (en allemand seulement, en français dès 2025)</p> <p>Cette excursion permet de découvrir l'élevage respectueux des animaux lors d'une visite à la ferme bio Gut Rheinau, puis à la boucherie Hans Wurst Rheinau. Elle montre le parcours depuis l'abattage respectueux jusqu'à la mise en valeur dans l'assiette, en passant par la transformation. Nous aborderons les multiples possibilités d'utilisation de la viande dans une approche durable. Pour finir, nous échangerons avec des experts sur ce que nous avons appris et expérimenté.</p>	aucun	270.-
<p>Excursion Regio-Innovation & Local Foods - Terroir et culture gastronomique dans la pratique</p> <p>Durée du module : 1 journée Dates 2024 en ligne (en allemand seulement, en français dès 2025)</p> <p>Ce module apprend à réinterpréter la notion de terroir et de régionalité en développant des réseaux de valeur ajoutée pour les produits alimentaires. Vous découvrirez des potentiels d'innovation et concevrez des espaces de culture gastronomique, des gammes de produits, des expériences et des menus au travers de nouvelles coopérations, de produits d'exception et d'histoires passionnantes. Le module explique comment s'inscrire dans la tradition de sa propre région, s'associer à de nouvelles approches en termes de commercialisation, de mise en réseau et de communication. En prenant l'arc alpin comme exemple, vous découvrirez comment utiliser son patrimoine culinaire et sa diversité dans une approche touristique et gastronomique. Vous pourrez vous inspirer par des projets innovants comme le Culinarium Alpinum et des produits d'exception comme le Sbrinz d'alpage. Créez votre réseau avec l'agriculture biologique alpine et apprenez à utiliser ses produits avec créativité!</p>	aucun	270.-