

## FORMATION INTRODUIRE LE BIO EN RESTAURATION

### D efinir un projet bio adaptée à son établissement g erontologique

*Cette formation sur 1 journ ee en pr esentiel ou à distance est propos ee uniquement en intra-établissement pour une équipe. Elle permet d'établir un diagnostic pour définir les contours d'une démarche bio adaptée à l'établissement ou au service g erontologique.*

*Le programme peut être adaptée à vos besoins ou attentes spécifiques.*

**Date d'actualisation du document :** 6 janv. 2025

#### **Modalit  pédagogique :**

Formation mixte

#### **Accessibilité :**

Vous êtes en situation de handicap ? Vous pouvez nous contacter pour préciser votre besoin : handicap@anfg.fr

#### **Durée:**

7.00 heures - 1.00 jours

#### **Délais d'accès :**

3 semaines

#### **Profils des stagiaires**

-  quipes de restauration, de cuisine et de direction

#### **Prérequis**

### Objectifs pédagogiques

- 1. Définir les contours d'une démarche bio
- 2. Réaliser un diagnostic afin d'identifier les ressources, les difficultés et les contraintes du contexte local
- 3.  laborer un projet Bio adaptée à ses spécificités au sein du service de restauration

### Contenu de la formation

- Jour 1 – matin (2h00) - La démarche bio : définition (Objectif 1)
  - Présentation des participants : attentes et connaissances de la démarche bio
  - Le Bio c'est quoi et pourquoi l'intégrer dans un projet d'établissement ?
  - Quel regard sur le Bio dans le secteur médico-social ?
- Jour 1 – matin (1h30) - La démarche bio : Diagnostic interne (Objectif 2)
  - Les outils pour dresser un diagnostic interne en service de restauration
  - Définir les compétences disponibles au sein l'établissement et les besoins en formation du personnel
  - Connaître les filières Bio locales
- Jour 1 – après-midi (3h30) - Elaborer un projet bio pour l'établissement (Objectif 3)
  - Innover par le Bio en établissement : La nécessité d'une démarche interne fédérant l'ensemble des acteurs
  - Réaliser un calendrier d'introduction des produits Bio
  - Accompagner l'arrivée des produits Bio au sein du service restauration

# Association Nationale de Formation en G erontologie

105 rue des Mourettes  
26000 Valence  
Email: info@anfg.fr  
Tel: 04.82.85.49.58



- Comment communiquer sur la d emarche du Bio au sein de l'établissement afin que l'ensemble des acteurs soient mobilisés autour de ce projet ? (réflexion en groupe)
- Quelles mesures simples permettraient de limiter le surcoût occasionné par l'introduction des produits Bio au sein de l'établissement ? (réflexion en groupe)

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

Directrice de résidence services, formatrice et ingénieure en formation

### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation (formation présentielle) ou connexion à la plateforme visio de l'ANFG (formation distancielle : Les participants doivent prévoir un accès individuel avec caméra et micro fonctionnels).
- Documents supports de formation partagés.
- Exposés théoriques
- Réflexion concrète et personnalisée
- Remise des documents pédagogiques sur clé USB ou en ligne en fin de formation

### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Quiz
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

### Evaluation de la qualité de la formation

## Prix indicatif de la formation intra-établissement (frais de déplacement du formateur inclus)

1550.00   en présentiel par groupe (12 personnes max)

1350.00   en distanciel par groupe (8 personnes max)

## Contact

Association Nationale de Formation en G erontologie  
Siret : 48212210800046  
Numéro d'activité : 84260342926  
105 rue des Mourettes  
26000 Valence  
Téléphone : 04.82.85.49.58  
Email : info@anfg.fr