

UNION DES ANTILLES ET GUYANE FRANÇAISES



FORMATION NUTRITION & CUISINE VÉGÉTARIENNE

ATELIER SUR 2 JOURS

NOTE D'INFORMATION

**CETTE FORMATION MET L'ACCENT SUR L'ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL,
LA DIVERSITÉ DES MENUS, ET L'UTILISATION PRIORITAIRE DE PRODUITS LOCAUX.**

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- SAVOIR COMPOSER DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET GOURMANDS
- VALORISER LES PRODUITS LOCAUX
- ACQUÉRIR DES COMPÉTENCES POUR PLUS D'AUTONOMIE EN NUTRITION

PUBLIC CIBLE :

- PROFESSIONNELS DE SANTÉ IMPLIQUÉS DANS LA PRÉVENTION NUTRITIONNELLE
- CUISINIERS ET GESTIONNAIRES DE RESTAURATION SCOLAIRE
- TRAITEURS, RESTAURATEURS ENGAGÉS DANS LA TRANSITION ALIMENTAIRE
- ANIMATEURS OU ÉDUCATEURS EN ALIMENTATION

DATES ET LIEUX :

GUADELOUPE (2 JOURS) 19 ET 20 OCTOBRE 2025

CITÉ SCOLAIRE ADVENTISTE DE BOISSARD

MARTINIQUE (2 JOURS) 21 ET 22 OCTOBRE 2025

CITÉ SCOLAIRE DE RAMA

GUYANE (2 JOURS). 27 ET 28 OCTOBRE 2025

CANTINE SCOLAIRE DE L'ÉCOLE LA PERSÉVÉRANCE À CAYENNE

NOMBRE D'HEURES :

6 HEURES DE PRATIQUE PAR JOUR

DURÉE : 2 JOURS CONSÉCUTIFS (8 - 14 HEURES)

PRIX :

PARTICIPATION FINANCIÈRE DES PARTICIPANTS = 70 EUROS

Ce coût comprend : 2 déjeuners, Supports pédagogiques, 1 tablier, 2 t-shirts



POUR TOUTES INFORMATIONS APPELEZ AU 0596 79 92 79