

# Aperçu des modules Bio Cuisine 1/4

Module	Abréviation	Points	Frais en CHF
<b>MODULES DE BASE</b>			
<p><b>Branding &amp; Credibility - La chemie vers les étoiles Bio Cuisine</b>            Durée du module: <b>0.5 jour   données actuelles du module 2023 en ligne</b></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 de la marque Bio Cuisine. Le module est divisé en différentes unités d'apprentissage en ligne qui permettent la transmission des connaissances. Il sert également de support à la démarche de promotion de Bio Cuisine. Différents contenus sur les thèmes de l'agriculture biologique, des valeurs du Bourgeon Bio Suisse, du modèle de restauration Bio Cuisine ainsi que sur l'offre de formation sont proposés et peuvent être consultés sous forme électronique.</p>	4	0	gratuit
<p><b>Back to Basics - Les bases de la durabilité</b>            Durée du module: <b>1 jour   Données actuelles du module 2023 en ligne</b></p> <p>Le module présente 5 dimensions de la durabilité : management au sens large, environnement et ressources, enjeux de la régionalité, équilibre social et gestion des finances et des performances. L'accent est mis sur la gestion globale d'une entreprise durable. Au-delà des notions de base, des exemples de bonnes pratiques sont fournis sur la meilleure façon d'intégrer la durabilité dans la restauration.</p>	7	1	570.-
<p><b>Planetary Health Diet - Une alimentation saine pour les humains et la planète</b>            Durée du module: <b>1 jour   Données actuelles du module 2023 en ligne</b></p> <p>Le module enseigne, sur la base du concept de „Planetary Health Diet“, comment modifier les menus pour créer une alimentation équilibrée pour la santé humaine et respectueuse de l'environnement et des ressources de la planète. Le plan alimentaire développé prévoit par exemple de doubler les quantités d'ingrédients tels que les fruits, les légumes, les légumineuses et les fruits à coque et de réduire d'autres ingrédients. Dans ce module, les participant-e-s apprennent à intégrer des améliorations dans leurs propres plans de menus, à les évaluer en terme d'impacts santé et environnement et à s'exercer à l'aide d'exemples pratiques.</p>	13	1	570.-
<p><b>Be a Changemaker - Processus de changement et coaching</b>            Durée du module: <b>1 jour   à partir de 2024</b></p> <p>Comment réussir à orienter mon entreprise vers une offre gastronomique durable ? Que faut-il pour cela ? La manière dont nous gérons nos convictions et nos valeurs personnelles, mais aussi celles de nos collaborateurs, détermine la manière dont nous nous comportons pour accélérer la transformation vers une offre de gastronomie durable. Dans ce module, vous apprendrez à réaliser des changements. Le module montre quelles étapes conduisent efficacement à un changement de comportement et le coaching est pratiqué dans des exercices pratiques.</p>	3	1	570.-

# Aperçu des modules Bio Cuisine 2/4

Module	Abréviation	Points	Frais en CHF
<b>Plan &amp; Implement - Gestion de projet et de travail</b> Durée du module: <b>1 jour   à partir de 2024</b> Ce module s'adresse aux collaboratrices et collaborateurs d'entreprises de restauration qui souhaitent acquérir des compétences en gestion de projet. Ces compétences sont également essentielles pour la transformation vers une restauration durable. 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.	16	1	570.-
<b>Food Production - Production primaire et chaînes de valeur ajoutée</b> Durée du module: <b>1 jour   à partir de 2024</b> Ce module permet de comprendre les enjeux de la production agricole et de l'aquaculture durables et innovantes. Le cours aborde les avantages de la production primaire globale et durable et comment ce type de matières premières et de produits peuvent être intégrés dans la pratique professionnelle quotidienne. L'accent est mis sur l'agriculture biologique, biodynamique, régénérative et la permaculture. En ce qui concerne le poisson, les différents systèmes maritimes et d'eau douce tels que pêche sauvage, pêche à la traine et pisciculture sont comparés en fonction de leurs avantages et inconvénients. Toutes les chaînes de création de valeur sont analysées en fonction de leur impact sur l'environnement, la société et l'économie à l'aide d'exemples pratiques et de leur potentiel de valorisation dans la restauration.	15	1	570.-
<b>Food &amp; Health - Nutrition et santé</b> Durée du module: <b>1 jour   à partir de 2024</b> Une alimentation malsaine 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 explique de manière scientifique quels écarts ont des conséquences sur la santé et / ou sur d'éventuelles maladies. Des exercices pratiques aident à appliquer les contenus au quotidien.	6	1	570.-
<b>Food Safety &amp; Hygiène - Gestion de la qualité et sécurité des produits</b> Durée du module: <b>1 jour   à partir de 2024</b> La qualité des plats et des matières premières utilisées ainsi que la façon dont celles-ci sont stockées et préparées influencent l'acceptation par les client-e-s, mais aussi leur confiance l'établissement. Ce module transmet des compétences en matière de méthodes et de processus de contrôle et de garantie de la qualité. Le cours permet de se familiariser avec les outils pertinents et utiles pour la restauration et d'apprendre à les intégrer et à les utiliser.	17	1	570.-

# Aperçu des modules Bio Cuisine 3/4

Module	Abréviation	Points	Frais en CHF
<b>MODULES PRATIQUES</b>			
<p><b>Plant-Based - Cuisine végétale en pratique</b>            Durée du module: <b>3.5 jours   Données actuelles du module 2023 en ligne</b></p> <p>Ce module donne un aperçu de la culture biologique régénérative dans une ferme BIO, aborde la diversité de l'alimentation à base de plantes et inspire à cuisiner des menus équilibrés et créatifs. Les plats à base de plantes des cultures du monde représentent bien plus qu'un simple substitut de viande. Dans le cadre du module et lors de visites et rencontres, des techniques sont enseignées pour mettre en œuvre une alimentation à base de plantes dans tous les domaines de la restauration. On y aborde également comment valoriser par la commercialisation et la communication les liens entre la culture bio et le bien-être des hôtes.</p>	12	3	1950.-
<p><b>Nose to Tail - Consommation durable de viande dans la pratique</b>            Durée du module: <b>3.5 jours   données actuelles du module 2023 en ligne</b></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. Ce module permet de découvrir les multiples utilisations de la viande. L'approche Nose to tail stimule la créativité et valorise la transformation artisanale. Rencontres et visites permettent de comprendre des modèles de collaborations entre restauration, boucheries et élevages bio pour la conception de menus rentables à prix équitable.</p>	11	3	1950.-
<p><b>Drink Wild - La culture de la boisson faite maison dans la pratique</b>            Durée du module: <b>3.5 jours   à partir de l'hiver 2023/2024</b></p> <p>Ce module permet de découvrir la diversité, l'attrait et le plaisir des boissons issues de productions durables. Ce cours transmet des techniques pour créer et élaborer des boissons, notamment sans alcool. Des exercices pratiques et une excursion permettent aux participants de comprendre les liens entre la culture des matières premières et les boissons écologiques. On y aborde également les édulcorants et l'utilisation judicieusement des produits laitiers et des substituts du lait dans la pratique.</p>	1	3	1950.-
<p><b>Local Foods - Culture alimentaire locale, par monts et par vaux</b>            Durée du module: <b>3.5 jours   à partir de l'automne 2023</b></p> <p>Ce module présente la diversité des cultures alimentaires locales et régionales. On y apprend à analyser et résoudre les défis de l'alimentation territoriale (volumes, prix) et à intégrer les récits du terroir dans les cartes de menu, entre produits du patrimoine culinaire suisse et innovations agro-alimentaires avec des ingrédients locaux. Le module se déroule au cœur d'une région en particulier, pour y découvrir une cuisine authentique et rencontrer les artisan-e-s et agriculteur-trices. Le cours détaille comment établir des réseaux de valorisation du terroir entre professionnels de la gastronomie, des métiers de bouche et du tourisme et quels sont les outils de communication, de promotion et de valorisation.</p>	18	3	1950.-

Module

## MODULE DE SPÉCIALISATION

### **Buy Sustainable - Stratégies et solutions d'achats durables**

Durée du module: **1.5 jour** | **données actuelles du module 2023 en ligne**

L'achat de produits alimentaires durables est un défi à bien des égards. Les produits recherchés ne sont par exemple pas répertoriés chez les fournisseurs habituels, ou seules de petites quantités sont disponibles à intervalles irréguliers, etc. Le module transmet les connaissances nécessaires à l'élaboration d'une stratégie d'approvisionnement durable. Il montre également, à l'aide d'exemples pratiques, comment intégrer l'achat durable dans le quotidien de la restauration.

	Abréviation	Points	Frais en CHF
	8	1.5	800.-