

Contrat de formation

Alimentation vivante, cuisine sauvage et transformations agro-alimentaires

Entre

L'association Jardin Gourmand, représentée par Gérard Verret, formateur et président de l'association, Association répertoriée à l'INSEE sous le N° 501 324 750 00014

Enregistrée au titre de la formation professionnelle sous le N° 42 67 03913 67 auprès du Préfet Région Alsace et référencé parmi les organismes de formation Alsace sur le site www.carif-alsace.org

Dont le siège est 3b, rue de Bassemborg – 67220 Lalaye

Et

est conclu

le présent contrat de formation en application du livre IX du Code du travail, et en particulier de l'article L920-13.

Article 1 - Nature de l'action de formation

La formation alternera les données théoriques et les applications pratiques en cuisine.

Article 2 – Durée de l'action de formation et lieu

La formation se déroulera sur la période du au pour une durée de 35 heures

Lieu : 3b, rue de Bassemborg – 67220 Lalaye (Vallée de Villé)

Article 3 - Objectifs pédagogiques

Acquérir une vue d'ensemble de l'alimentation vivante avec ses divers composants. Démarche accessible à tous, sans pré-requis. En une semaine, vous maîtriserez nombre d'outils et de recettes qui trouveront leur utilité dans de multiples situations

- A titre personnel, pour améliorer santé et bien-être au quotidien
- A titre professionnel pour enrichir une activité comportant un volet restauration : table d'hôtes, ferme-auberge, restaurant...Cela concerne autant les porteurs de projet que des professionnels déjà installés mais en recherche de diversification, d'originalité dans une approche respectueuse de la nature.
- La formation pourra aussi être appréciée pour enrichir des activités artisanales de fabrication de produits alimentaires.

Article 4 - Le programme

Les sujets qui seront abordés sont présentés ci-dessous

Article 5 - Niveau de connaissances préalables requis

Pratique familiale de la cuisine.

Pas de connaissances particulières en botanique

Article 6 - Effectifs concernés par l'action de formation

La session accueille un maximum de 8 stagiaires.

Article 7 - Conditions dans lesquelles la formation est dispensée

a) Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Le stage donne la priorité à l'acquisition des techniques de base, tant en alimentation vivante incluant la cuisine sauvage qu'en matière de transformations. Une place sera faite à la reconnaissance des plantes sur le terrain.

De nombreux photocopiés sont remis aux stagiaires au fur et à mesure de la réalisation des recettes.

b) Modalités de contrôle des connaissances

Le contrôle des connaissances s'effectue au fur et à mesure des échanges et de la réalisation des recettes proposées. La confection en commun du repas de midi donne également un bon aperçu sur la mise en pratique des thèmes abordés permettant ainsi de donner une appréciation sur les acquis de la session et de compléter au fur et à mesure en donnant les compléments d'explications qui s'avèreraient nécessaires. Enfin le repas du dernier jour sera entièrement réalisé à l'initiative des stagiaires.

c) Nature de la sanction de la formation

Une attestation de stage sera délivrée.

Article 8 - Diplômes, titres ou références du formateur

Toute la formation est dispensée par Gérard Verret, fondateur de l'association Jardin Gourmand. Ses actions de formation se déroulent dans le cadre de son affiliation au réseau Alsace Nature. Il exerce par ailleurs une activité agricole de ramasseur et transformateur de plantes sauvages. Il propose également des repas pédagogiques dans le cadre de sa table d'hôtes.

Il intervient à la demande de groupements professionnels de restaurateurs et de divers organismes de formation. Il a exercé 25 ans en qualité d'expert-comptable et commissaire aux comptes.

Article 9 – Rétractation

Dans le délai de dix jours à compter de la signature du contrat, le stagiaire peut se rétracter par lettre recommandée avec accusé de réception. Si, par suite de force majeure dûment reconnue, le stagiaire est empêché de suivre la formation, il peut résilier le contrat. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au contrat.

Aucune somme ne peut être exigée du stagiaire avant l'expiration du délai de rétractation prévu à l'alinéa précédent. Il ne peut être payé à l'expiration de ce délai une somme supérieure à 30 p. 100 du prix convenu. Le solde sera à régler lors de la formation.

Article 10 - Modalités de paiement ainsi que les conditions financières prévues en cas de cessation anticipée de la formation ou d'abandon en cours de stage.

Le coût est de 500 euros : cette somme sera à régler comme suit :

- Un acompte de 30%, soit 150 euros à l'inscription, après le délai de rétractation de 10 jours.
- Le solde, soit 350 euros pendant le stage. Un échelonnement est possible.

En contrepartie de cette somme, l'organisme de formation s'engage à réaliser l'action prévue dans le cadre du présent contrat.

Si le stage ne se déroulait pas jusqu'à son terme, les frais ne seraient pas dus.

Fait le

Signature de l'organisme financeur



JARDIN GOURMAND
3b, rue de Bassemberg
67220 LALAYE
Tél. 03 88 58 91 44

Signature du représentant de l'organisme de formation

Programme

Présentation générale de l'alimentation vivante

Définition

Faculté des aliments à transmettre la vie

Ingrédients

Démarche « totum »

Alimentation vivante et fonctionnement « durable »

Au final, l'alimentation vivante comme véritable « art de vivre »

Se nourrir, rituel de reliance à la vie

La cuisine : un acte sacré illustré par le maître de cuisine Zen

Relation au vivant

Créativité et danse de la vie

Le respect du vivant

Esprit de la cuisine sauvage

Définition de la « Cuisine Sauvage » et éléments constitutifs

Pourquoi la « Cuisine Sauvage ? » Saveurs et diététique

Généralités sur la « Cuisine Sauvage » : premiers pas, captation des saveurs, produits frais ou transformés

L'approvisionnement en plantes

Présentation des aliments

Présentation des aliments de base

Produits vivants : graines germées, probiotiques...

Produits fermentés : boissons, levains, légumes lacto-fermentés

Plantes sauvages

Logistique

Organisation fonctionnelle

Matériel et techniques

Les transformations agro-alimentaires

Conserves naturelles

Sel

Acidité

Sucre

Huile

Alcool

Séchage

Techniques mixtes

Conserves en l'état

Logistique et organisation des fabrications

Recettes autour des ingrédients et des divers modes de préparation

- La cuisine des fleurs,
- La cuisine des herbes,
- La cuisine au foin,
- La cuisine d'hiver et légumes anciens
- Produits fermentés