

Alimentation vivante, cuisine sauvage

transformations agro-alimentaires APPROFONDISSEMENT

Contrat de formation

Entre

L'association Jardin Gourmand, représentée par Gérard Verret, formateur et président,
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, exerçant ses activités
de formation sous l'enseigne "Ecole Buissonnière ©"
Certifiée **DataDock** et **référéncée Carif-alsace**
Dont le siège est 3b, rue de Bassemberg – 67220 Lalaye
Et (nom du stagiaire)

.....

est conclu

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

Article 1 - Durée de l'action de formation et lieu

La formation se déroulera sur la période du au
La formation est d'une durée de 35 heures
Lieu : 3b, rue de Bassemberg – 67220 Lalaye (Vallée de Villé)

Article 2 – Objectifs pédagogiques et compétences visées

Approfondissement du domaine de l'alimentation vivante conduit dans deux directions

Réalisation de recettes

- Illustrer les multiples « thèmes » détaillés dans le programme ci-dessous
- Quelques aspects plus « techniques », en restant dans la simplicité et l'économie de moyens

Élargissement de la notion d'alimentation vivante

- Les diverses dimensions de notre être à nourrir
- Les diverses « nourritures » autres qu'alimentaires
 - La qualité de l'eau. Énergies subtiles. Les références à la bioélectronique de Vincent
- Impacts de l'alimentation

Article 3 – Le programme

Les « thèmes » qui seront abordés sont présentés ci-dessous dans le programme

Article 4 – Public visé

Le stage s'adresse à toute personne souhaitant se perfectionner, que ce soit à titre personnel ou professionnel (salarié, artisan ou porteur de projet)

En une semaine, vous maîtriserez outils et recettes utiles 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 topup en donnant des repères de communication : 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 par des artisans

Article 5 - Les pré-requis

Pratique familiale de la cuisine. Démarche rendue accessible à tous

Pas de connaissances particulières en botanique ou en diététique

Article 6 – La progression pédagogique et moyens mis en œuvre

1. Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Exploration de recettes en vue de les adapter à de multiples thématiques.

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

2. Nature de la sanction de la formation

Etablissement d'un rétro-planning personnel correspondant à la mise en place progressive des découvertes de la semaine en fonction des motivations de chacun.

Une attestation de stage sera délivrée.

Article 7 – Les moyens d'évaluation

Le contrôle des connaissances s'effectue au fur et à mesure des échanges et des exercices, démonstrations ou dégustations. Un "bilan" est fait chaque soir avec la Fiche d'Incitation Personnelle puis en fin de stage avec le Plan d'Action Personnalisé accompagné d'un retro-planning identifiant toutes les actions à conduire dès le retour.

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 d'ajuster au fur et à mesure en donnant les compléments d'explications qui s'avèreraient nécessaires. Le repas du dernier jour sera entièrement réalisé à l'initiative des stagiaires.

Enfin, l'identification des engagements de chacun permet appréciations et éventuels ajustements.

Article 8 - L'encadrement de l'action de formation

Toute la formation est dispensée par Gérard Verret, concepteur et fondateur de l'association Jardin Gourmand. Il exerce par ailleurs une activité agricole de ramasseur et transformateur de plantes sauvages. Il est formateur auprès de groupements professionnels et de diverses structures de formation. Il a exercé pendant 30 ans comme expert-comptable et commissaire aux comptes libéral. Il s'est consacré ensuite durant 30 ans aussi à l'exploration des démarches écologiques en privilégiant « Alimentation et Bien-être »

Article 9 - Effectifs concernés par l'action de formation

La session accueille un maximum de 8 stagiaires.

Article 10 – 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, le contrat peut être résilié. 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 11 - Modalités de paiement ainsi que 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 du stagiaire

Signature du représentant de l'organisme de formation



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

Programme

Présentation générale

Pour les recettes de ce module d'approfondissement, pas de distinction entre cuisine sauvage, transformations et autres approches du vivant : ici, tout est relié

L'approfondissement se situe principalement

- Au niveau de thèmes faisant chacun l'objet d'un développement spécifique.

Et accessoirement

- Au niveau de l'élargissement de la notion d'alimentation
- En outre, quelques recettes plus « techniques » que celle du module « de base » sont abordées en restant dans la simplicité et l'économie de moyens

Approfondissement des enjeux

Élargissement de la notion d'alimentation vivante

- Les diverses dimensions de notre être à nourrir
- Les diverses nourritures autres qu'alimentaires
 - La qualité de l'eau
 - Energies subtiles
 - Les références à la bioélectronique de Vincent
- Impacts de l'alimentation

Exploration de la cuisine à thème

Cuisine des couleurs

Cuisine au déshydrateur ; croisement entre fermentation, graines germées et autres aliments

Cuisine des herbes sauvages

Boissons probiotiques : variantes

Kéfir de lait

Apéro dinatoire

L'art de la simplicité et des petits riens

Les bonnes fermentations

Pains spéciaux

Cuisine pour personnes sensibles

Repas de fête

Cuisine végétarienne

Gourmandises permises – desserts sauvages et fleuris

Cuisine des restes

Pain au levain

Cuisine saine pour personnes pressées

Cuisine aux huiles essentielles et eaux florales

Culture et cuisine des graines germées : astuces et complément d'informations

Cuisine au foin, etc.

Approfondissement de recettes et gestes « techniques »

Les farines spéciales avec ou sans gluten

Les gélifiants en poudre (agar, mais aussi carraghénanes kappa, iota ou lambda) ou non transformés (algue chondrus crispus)

Les pâtes fraîches

Pâte à choux

Roulades,

etc.

Impacts de l'alimentation

Exploration de quelques « régimes »

En savoir plus sur le microbiote

Relation entre alimentation et écologie : simplicité heureuse

Relation entre alimentation et psychologie

Relation entre alimentation et spiritualité