

Alimentation vivante, cuisine sauvage transformations agro-alimentaires

APPROFONDISSEMENT

Convention 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 référencée **Carif-alsace**
Dont le siège est 3b, rue de Bassemberg – 67220 Lelaye
Et (nom de l'organisme financeur)

Agissant pour la formation suivie par

est conclue

la présente convention de formation, selon livre IX du Code du travail, et en particulier 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 Lelaye (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
- La relation au Vivant

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 tout 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 par une mise à niveau des indispensables règles techniques avec présentation des « fondamentaux »

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 FIP puis en fin de stage avec le Plan d'Action Personnalisé PAP accompagné d'un planning identifiant toutes les actions à conduire dès le retour. Un tour de table est fait chaque matin sur la base du bilan de la veille. En fin de stage, un questionnaire permet de chiffrer l'indice de satisfaction. 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. L'identification des engagements de chacun pour organiser le retour permet appréciations et éventuels ajustements.

Six mois après le stage, un questionnaire permettra de faire le point détaillé sur la mise en pratique avec indice de résultat. Ce document sera partagé avec l'organisme financeur

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 5 stagiaires. Un minimum de 3 stagiaires est requis.

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 1000 euros : cette somme sera à régler selon les règles habituelles de l'organisme qui finance ladite formation. Nous ne sommes pas soumis à la TVA.

En contrepartie de cette somme, l'organisme de formation s'engage à réaliser l'action prévue dans le cadre de la présente convention.

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

Fait le

Signature du stagiaire

Signature du représentant de l'organisme de formation

Signature de l'organisme financeur



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

- Au niveau de thèmes faisant chacun l'objet d'un développement spécifique.
- En outre, des recettes plus « techniques » que celle du module « Bases » sont abordées. Mais nous restons toujours dans la simplicité et l'économie de moyens

Quel contenu ? Exploration thématique

Compléter les recettes précédentes avec des variantes créatives tout en restant dans la simplicité et l'économie de moyens.

Roulades, farines spéciales, pâtes fraîches...

Approfondir certaines techniques simplement effleurées dans la semaine de base

- Pain au levain
- Cuisine au foin

Éclairages « transversaux » sur un ensemble de recettes afin d'approfondir les sujets suivants

- Décoration culinaire et esthétique
- Relation avec le calendrier : fêtes traditionnelles
- Cuisine des fleurs
- Grignotages

Ingrédients et techniques à approfondir

- Gélifications
- Deshydrateur
- Cuisine des couleurs
- Fermentations et recettes du monde
- Cuisine pour personnes pressées
- Huiles essentielles et eaux florales