

Alimentation vivante - Formation à distance

Convention de formation

Entre

L'association Jardin Gourmand (Ecole Buissonnière), représentée par Gérard Verret, concepteur, 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 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 Bassemberg – 67220 Lalaye

Et

Agissant pour la formation envisagée par

est conclue

La présente convention de formation.

Article 1 - Objectifs pédagogiques et compétences visées

Généralités

Acquérir une vue d'ensemble de l'alimentation vivante avec ses divers composants. Démarche accessible à tous, sans pré-requis. Vous maîtriserez nombre de techniques et de recettes qui trouveront leur utilité tant à titre personnel que dans un contexte professionnel.

L'orientation générale

La formation proposée est particulièrement riche et aborde non seulement de nombreuses recettes, mais aussi l'esprit de l'alimentation vivante, le sens à donner à la cuisine sauvage, notre relation avec l'univers des fermentations, autant d'occasions de mieux percevoir notre relation au Vivant.

Contexte

Au-delà des nombreuses recettes, les informations techniques sont replacées dans un contexte intégrant

- La dimension écologique,
- Les objectifs santé et bien-être
- Et les critères définissant l'éco-tourisme pour ceux qui ont un objectif professionnel.

Programme résumé

Il est organisé autour de cinq modules

- Présentation de l'alimentation vivante, références au vivant, concept de cuisine sauvage
- Présentation des aliments, notions de diététique, logistique
- Transformations agro-alimentaires
- Rappel des fondamentaux culinaires
- Recettes de cuisine sauvage et autres

Le programme détaillé est joint en annexe.

Article 2 - Public concerné

Le stage est conçu pour répondre à de multiples situations :

- A titre personnel, pour améliorer santé et bien-être au quotidien
- A titre professionnel pour enrichir ou diversifier une activité de manière respectueuse de la nature
- Porteurs de projets pour découvrir les aspects techniques : table d'hôtes, ferme-auberge, restauration...

Article 3 - Pré-requis

Pratique familiale de la cuisine.

Pas de connaissances particulières en botanique.

Les fondamentaux sont traités tout au long de la formation et le module 4 leur est spécifiquement dédié.

Article 4 - Moyens pédagogiques techniques

Plus de 1000 pages et plus de 700 photos. Il ne s'agit pas seulement de recettes de cuisine, mais sont aussi abordées les principales techniques de transformations agro-alimentaires : sirops, gelées, liqueurs, condiments, conserves naturelles, fermentations, etc.

Le cours ne se limite pas à des recettes ponctuelles avec un ingrédient particulier mais présente les recettes de base permettant ensuite de varier à l'infini les ingrédients et les associations : c'est une approche visant à stimuler la créativité des stagiaires.

Chacun des cinq modules comporte : cours de base, annexes, aide-mémoires, bibliographie, vocabulaire, documents et travaux à faire.

Ce n'est pas un cours de botanique. Les plantes sont présentées, certes, mais cela méritera d'être complété, selon les personnes, par une participation à des sorties botaniques qui sont proposées dans toutes les régions et qui mettront en outre naturellement l'accent sur la flore locale.

Divers articles du blog « Nature... passionnément » permettent de disposer d'informations complémentaires.

Article 5 – Encadrement de l'action de formation

Toute la formation a été conçue par Gérard Verret, fondateur de l'association Jardin Gourmand ; il en assure personnellement le suivi individuel. 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. Puis il s'est engagé depuis 27 ans dans de multiples démarches alternatives, en particulier autour de la santé, du bien-être et des techniques agricoles respectueuses de la vie.

Article 6 - Déroulé de la formation

Une lettre de motivation permettra au formateur de mieux connaître ses élèves et d'échanger ensuite avec eux de manière personnalisée.

L'envoi des photocopiés est échelonné en fonction des cinq modules. Cela évite de noyer l'étudiant avec un envoi unique. L'étudiant déclenche l'envoi du module suivant, de préférence dans les deux mois. Ce schéma peut se trouver modifié pour répondre au mieux aux situations particulières.

Les documents sont envoyés par la Poste, ce qui facilite le travail sur papier. Quelques documents d'information sont envoyés par mail.

Les étudiants disposent d'une possibilité permanente d'échanger et de poser les questions qui se présenteraient jusque deux mois après l'envoi du dernier module. A préciser qu'il n'y a pas la coupure habituelle des quatre mois de vacances universitaires car l'été est en effet souvent une période propice à un tel engagement de formation.

A titre purement informatif, compter une moyenne de 35 heures par module avec les travaux de contrôle des connaissances, soit un total de l'ordre de 175 heures.

Article 7 - Modalités d'évaluation

Avec chaque module, un questionnaire est envoyé. Il est structuré autour des points suivants

- Invitation à formuler les questions n'ayant pas encore été posées
- Questions dont les réponses sont dans le cours
- Travaux pratiques à faire : en général recettes de cuisine à réaliser
- Calculs spécifiques faisant appels à des règles données dans le cours (fabrications, en particulier)
- Travaux de recherche à effectuer
- Bilan au regard du module concerné

Une attestation de fin de stage est délivrée.

Article - 8 - Effectifs concernés par l'action de formation

La formation est individuelle. Elle commence pour chaque étudiant à la date qui lui convient.

Article 9 – Conditions générales

La signature de la présente convention suppose l'acceptation des conditions générales ci-incluses.

Article 10 – Rétractation

Dans le délai de dix jours à compter de la signature de la convention, l'organisme 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, la convention peut être résiliée. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue à la convention.

Article 11 - Modalités de paiement.

Le coût se décompose en deux parties

- Cotisation à l'association : 10 euros
- Formation à distance proprement dite : 1440 euros. cette somme sera à régler selon les règles habituelles de l'organisme qui finance ladite formation.

Fait en double exemplaire le

Signature de l'organisme financeur

(lu et approuvé)

Signature du représentant de l'organisme de formation



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

Conditions générales

Inscription

L'inscription est subordonnée à la signature en deux exemplaires du contrat ou convention de formation.

L'envoi du premier module est conditionné par le règlement des droits d'inscription, en totalité ou selon calendrier dérogatoire convenu.

L'inscription à la formation suppose aussi l'adhésion à l'association et le règlement de la cotisation.

L'inscription est indivisible pour tout le cycle ; un abandon de l'étudiant en cours de route n'entraîne aucun remboursement.

L'association se réserve le droit de refuser une adhésion et par voie de conséquence une inscription, sans avoir à donner de motifs.

Envois

La formation commence à la date choisie par l'étudiant. Un seul module est envoyé à la fois. L'envoi se fait par voie postale et par mail. Un délai maxi de deux mois permet de travailler sur le module et de faire les exercices demandés. Dès que ceux-ci sont faits, ou au plus tard au terme de ce délai de deux mois, le module suivant est envoyé.

Assistance pédagogique

Les questions posées par mail (ou courrier si pas de mail) concernent en principe le module en cours.

Propriété intellectuelle

Ce cours, au même titre que le serait le contenu d'un livre, est protégé dans le cadre des droits d'auteur. Toute reproduction partielle ou totale est donc interdite, même en indiquant la source. Seule une autorisation expresse et écrite de la part des auteurs permettrait de reproduire le contenu de cette formation. En cas de copie, divulgation ou reproduction de ce cours, l'association se réserve le droit de réclamer en justice une indemnité pour préjudice.

Confidentialité

L'association s'engage à veiller au respect de la confidentialité de toutes les informations personnelles que les étudiants auront pu lui transmettre.

Responsabilité

L'association décline toute responsabilité en cas de dommages provenant de la mise en œuvre des recettes et conseils donnés dans le cours. Il est rappelé à nouveau qu'il ne s'agit pas d'un cours de botanique. Les nombreuses indications qui sont données ne dispense pas l'étudiant de tout mettre en œuvre pour être à même d'identifier les plantes de sa région et éviter ainsi celles qui sont toxiques. Les indications données dans le cadre de la médecine populaire ne sauraient en aucun cas constituer un encouragement à l'automédication.



Programme de la formation par correspondance

Alimentation vivante, cuisine et transformations agro-alimentaires

Sujets	Modules
Introduction	0
Présentation générale de l'alimentation vivante	1A
Les fondements : relation au vivant	1B
L'esprit de la cuisine sauvage	1C
Repères à identifier face à la multitude des écoles diététiques	2
Présentation des nutriments	2A
<ul style="list-style-type: none">• Présentation des aliments de base	
<ul style="list-style-type: none">• Produits "vivants"	
<ul style="list-style-type: none">• Produits fermentés	
<ul style="list-style-type: none">• Plantes sauvages	
Diététique	2B
<ul style="list-style-type: none">• Notions de base	
<ul style="list-style-type: none">• Microbiote	
<ul style="list-style-type: none">• Regard diététique sur les aliments	
<ul style="list-style-type: none">• Personnes sensibles et régimes particuliers	
<ul style="list-style-type: none">• Régimes	
<ul style="list-style-type: none">• Toxicologie	
Logistique	2C
<ul style="list-style-type: none">• Organisation fonctionnelle de la cuisine	
<ul style="list-style-type: none">• Cuisiner malin	
<ul style="list-style-type: none">• Cuissons	
<ul style="list-style-type: none">• Autres	
Les Transformations Agro-alimentaires	
<ul style="list-style-type: none">• Généralités	3A
<ul style="list-style-type: none">• Logistique	3B
<ul style="list-style-type: none">• Paramètres intervenant dans la conservation	3C
<ul style="list-style-type: none">• Conserves contemporaines	3D
<ul style="list-style-type: none">• Conserves naturelles	3E
<ul style="list-style-type: none">• Confitures, sirops, coulis and co...	3F
<ul style="list-style-type: none">• Autres conserves et transformations	3G
<ul style="list-style-type: none">• L'univers fabuleux des produits fermentés	3H
<ul style="list-style-type: none">• Logistique - suite	3I

Les fondamentaux : éléments communs	4
• Le métier	
• Les produits	
Techniques du cuisinier	4A
• Les œufs	
• Les sauces et liaisons	
• Les céréales	
• Les pâtes fraîches	
• Les pâtes à tarte and co	
• Divers	
Techniques du pâtissier	4B
• Les pâtes	
• Les meringues	
• Les crèmes	
Recettes adaptées à l'alimentation vivante et aux personnes "sensibles"	5
• Introduction	
• Recettes par situations particulières	
• Recettes à dominante salée	
• Recettes à dominante sucrée	
• Boissons	



Association Jardin Gourmand

3b, rue de Bassemborg – 67220 Lalaye

Organisme de formation enregistré Préfecture du Bas Rhin
sous le N° 42670391367

Affilié à Alsace Nature/FNE

Registre des associations au Tribunal d'Instance de Sélestat
sous VOL N° 30 FOL N° 23

Siret : 501 324 750 00014