

## 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 ©"  
Dont le siège est 3b, rue de Bassemberg – 67220 Lalaye

Et (nom de l'organisme financeur)

.....

### Agissant pour la formation suivie par

.....

### est conclue

la présente convention de formation, application du livre IX du Code du travail, dont 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    heures

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

### Article 2 – Objectifs pédagogiques et compétences visées

Acquérir les éléments participant à une vue d'ensemble de l'alimentation vivante avec ses divers composants.

Démarche rendue accessible à tous, sans pré-requis.

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 : 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 3 – Le programme

Les sujets qui seront abordés sont présentés ci-dessous

### Article 4 – Public visé

Toute personne souhaitant s'initier ou approfondir l'approche de l'alimentation vivante, que ce soit à titre personnel ou professionnel (salarié, artisan ou porteur de projet)

### Article 5 - Les pré-requis

Pratique familiale de la cuisine.

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

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.

Selon la thématique, une place sera faite à la reconnaissance des plantes sur le terrain.

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

#### 2. Nature de la sanction de la formation

Etablissement d'un planning personnel correspondant à la mise en place progressive de nouvelles habitudes alimentaires.

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 des repas 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. Pour les stages d'une semaine le repas du dernier jour sera entièrement réalisé à l'initiative des stagiaires. 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. Avec votre accord, 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 6 stagiaires. Un minimum de 4 stagiaires est requis.

## **Article 10 – Rétractation**

Dans le délai de dix jours à compter de la signature du contrat, 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, le contrat peut être résilié. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au contrat.

## **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        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