



**Inscription pour la formation**  
*Découverte des produits bio*  
*et introduction en restauration collective*

Lieu : Base Nautique de Plein Air à **Chorges** (Hautes-Alpes)

Durée : 3 jours

Date : **Vendredi 19, Mardi 23 et Mercredi 24 novembre 2010**

Public : Cuisiniers et Gestionnaires en restauration collective

Programme :

*Jour 1 :*

- Découverte des principes de l'agriculture biologique et de la filière bio locale
- Visite d'une ferme bio
- Démarche à suivre pour l'introduction de produits bio dans vos repas

*Jour 2 :*

- Notions d'équilibre alimentaire
- Intérêts nutritionnels des produits bio
- Élaboration de menus et gestion des coûts

*Jour 3 :*

- Atelier pratique de cuisine bio

**Coût : 500 € par personne pour les 3 journées**

*Incluant les frais pédagogiques et les repas de midi*

Possibilité d'hébergement sur place le mardi soir

(Frais supplémentaires évalués entre 10 et 15 € par personne)

**ATTENTION** : la formation pourra être annulée si le nombre de participants est insuffisant. **Merci de vous inscrire dans les meilleurs délais.**



**BULLETIN D'INSCRIPTION**

Nom de la structure : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Localité : .....

Tél. : .....

Mail : .....

Nom de la (ou les) personnes – merci de préciser sa fonction : cuisinier, gestionnaire, autre...

.....  
.....

s'inscrit(vent) à la formation, organisée par Agribio Hautes-Alpes :  
***Découverte des produits bio et introduction en restauration collective,***

Hébergement sur place le mardi 23 novembre :  Oui  Non

Si oui, nombre de personnes : .....

**Si vous rencontrez des difficultés pour rendre disponible votre personnel, contactez nous, nous pourrions vous mettre en relation avec un réseau de cuisiniers remplaçants.**

**Je joins un chèque à l'ordre de « Agribio Hautes-Alpes ».**

A renvoyer à : AGRIBIO Hautes-Alpes

8 ter rue Capitaine de Bresson

05 010 GAP Cedex

Signature :