



# Module RED

## Restauration Éthique & Durable

Initiez vos apprenants  
aux pratiques écoresponsables  
et aux savoir-faire  
de la cuisine durable

“

*Un module pratique et innovant complémentaire  
au cursus de formation initial pour former  
les acteurs de la restauration de Demain.*



# Présentation

## Sourced, entreprise engagée & organisme de formation certifié Qualiopi

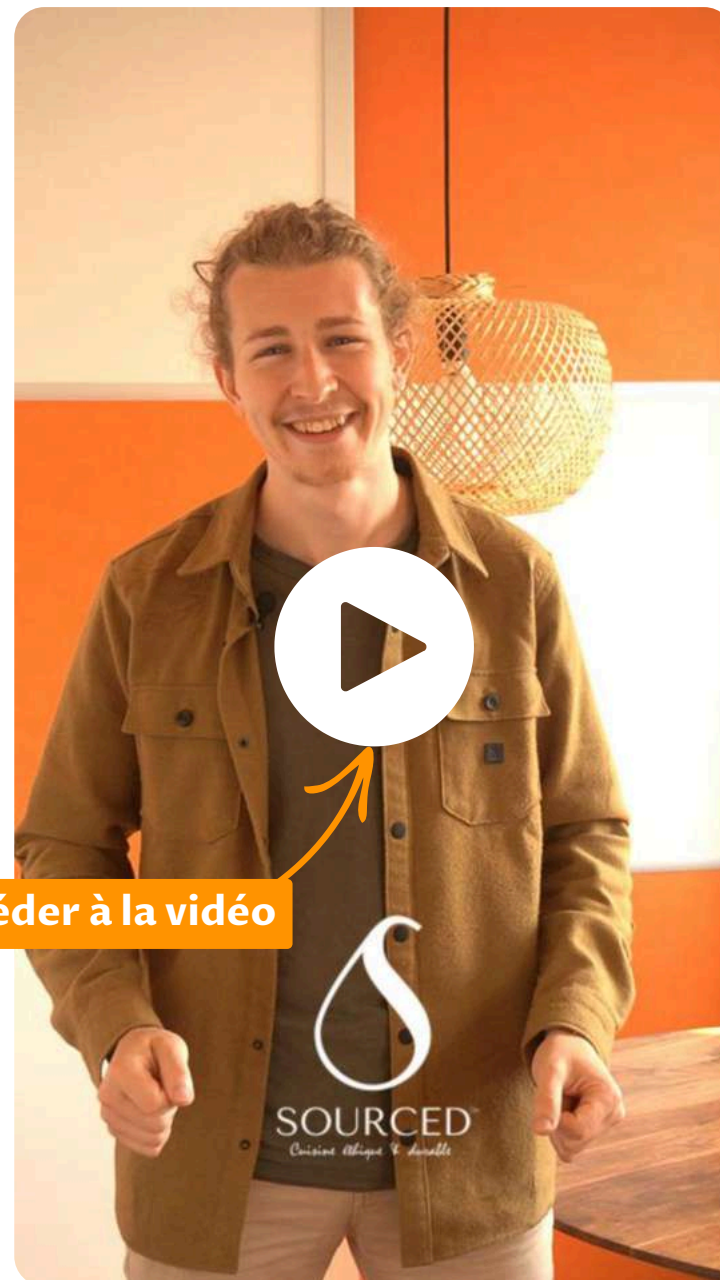
La vision portée par Sourced est de “Rendre accessible et désirable la transition vers une alimentation durable”

Sourced œuvre actuellement à ces 2 missions :

- Guider de manière ludique les particuliers soucieux de leur bien-être et de l’environnement vers une alimentation saine, gourmande et durable
- Former les professionnels de la restauration en devenir ou en action aux pratiques écoresponsables et aux savoir-faire d’une cuisine durable



Nathan Sivitz  
de Sourced



Cliquez sur le bouton “play” pour accéder à la vidéo

Ou coller ce lien dans votre navigateur

<https://video.altertek.org/w/7dQKTiiyCfcRACSctkem1U>



## Problématique actuelle

# Le secteur de la restauration face aux enjeux écologiques

Le secteur de la restauration est au cœur des enjeux écologiques et alimentaires. Face à la crise climatique, l'épuisement des ressources naturelles, et la montée des exigences des consommateurs en matière de durabilité, la restauration doit impérativement s'adapter.

Réduire le gaspillage alimentaire, privilégier des produits locaux et de saison, et adopter des pratiques écoresponsables sont devenus des impératifs pour l'avenir de la restauration collective et traditionnelle.

Malgré ces défis majeurs, les référentiels de formation actuels intègrent encore trop peu ces notions de durabilité.

**Les organismes de formation ont donc un rôle clé à jouer dans cette transition** : ils doivent préparer les futures générations de cuisiniers et d'hôtes à adopter des pratiques qui préservent l'Humain et le Vivant tout en répondant aux attentes d'une clientèle de plus en plus soucieuse de son impact environnemental.

**Êtes-vous prêt à former des professionnels capables de transformer le secteur ?**





## Le Module RED comme solution

# Une formation complète pour une restauration écoresponsable

**Le Module RED offre une approche pratique et concrète pour former les futurs acteurs du secteur de la restauration aux pratiques écoresponsables.**

En deux jours, ce programme pédagogique allie théorie et pratique pour initier les futurs professionnels aux pratiques écoresponsables. Il leur enseigne à intégrer la durabilité dans leur quotidien professionnel, de la sélection des produits locaux à la réduction du gaspillage alimentaire et les sensibilise à des techniques de l'alimentation durable comme la lactofermentation.

Ce module est un complément indispensable aux cursus traditionnels, permettant de former des cuisiniers et hôtes capables de répondre aux nouvelles exigences du marché.

Il offre également l'opportunité de renforcer l'engagement RSE de votre centre de formation ou école hôtelière, tout en donnant à vos apprenants un avantage compétitif.








**Le Module RED vous permet de former les talents de demain, en phase avec les enjeux de notre époque**



# Quelles compétences vos apprenants vont-ils acquérir ?




## Objectifs pédagogiques

---

-  Identifier les enjeux environnementaux et sociaux de la restauration
-  Définir le concept de Restauration éthique & durable
-  Expliquer la dynamique anti-gaspi et réaliser des préparations culinaires zéro-déchet pour optimiser les produits et les coûts
-  Citer les critères de sélection d'un approvisionnement éthique & durable
-  Identifier les pratiques et techniques qui intègrent les notions d'écoresponsabilité en cuisine
-  Reconnaître quels ingrédients et quels types de menus sont à mettre en place pour favoriser l'écoresponsabilité à travers l'assiette
-  Enoncer les solutions d'optimisation des biodéchets

## Bénéfices pour les apprenants

---

-  Acquérir des compétences clés pour une carrière réussie dans un secteur en pleine mutation
-  Développer une conscience professionnelle et un engagement citoyen
-  S'ouvrir de nouvelles perspectives en matière d'emploi et de création d'entreprise



# Aperçu du programme de la formation

## Jour 1

🕒 Matin

📍 Salle de classe - théorie

### Enjeux de l'alimentation

*Définition des concepts ; gaspillage ; impact sur la biodiversité des modes de cultures et d'élevage*

### Critères de sélection écoresponsable des aliments

*Circuit-court, saisonnalité, impact carbone, labels...*

🕒 Après-midi

📍 Cuisine pédagogique - atelier pratique

### Dégustation d'alternatives locales

*Alternatives au café, vanille et autres en partenariat avec des producteurs et artisans locaux*

### Anti-gaspi & zéro déchet

*Optimisation des aliments en pratique*

### Lactofermentation

*Présentation et intérêts*

## Jour 2

🕒 Matin

📍 Salle de classe - théorie

### Gestion des biodéchets

*Étapes de transformation et réglementation en restauration*

### Diversité alimentaire

*L'importance de la diversité dans l'assiette, légumineuses, céréales et variétés anciennes*

### Vers une restauration éthique et durable

*Développer un imaginaire et de nouvelles perspectives*

🕒 Après-midi

📍 Cuisine pédagogique - atelier pratique

### Menu bas carbone

*Valoriser les filières paysannes de céréales et légumineuses à travers l'assiette, avec une approche nutritionnelle et santé*

### Optimiser les ressources non alimentaires en cuisine

*Gérer ses coûts énergétiques et son impact*

☀️ Possibilité de séparer les 2 journées avec intervalle en fonction de votre planification pédagogique



# Pourquoi choisir le Module RED ?

## Approche pédagogique innovante

- Ateliers pratiques, études de cas et jeux, menus créés avec des produits locaux, dégustations...

## Renforcement de votre engagement écologique

- Ce module permet à votre organisme de participer activement à la transition écologique dans le secteur de la restauration puisqu'en formant des professionnels conscients et compétents, vous contribuez directement à un changement positif au sein de la société.

## Adaptabilité & personnalisation

- Convient à tous types de centres de formation, écoles hôtelières, ou CFA spécialisés en restauration.
- Convient à toutes spécialisations culinaires spécifique : les ateliers pratiques s'adaptent (titres crêpier et pizzaïolo)
- Interventions modulables en fonction de vos plannings de formation

## Valorisation du parcours éducatif de vos apprenants

- Les élèves formés au Module RED acquièrent des connaissances pratiques et concrètes qu'ils pourront directement appliquer dans leur vie professionnelle.
- Ils seront plus attractifs sur le marché de l'emploi, notamment auprès des restaurants et entreprises engagées dans des démarches de responsabilité sociale et environnementale.

## Expertise reconnue

- Formateur spécialiste : ancien sous-chef en restaurants étoilés et spécialisé dans une approche systémique de l'alimentation (*gastronomie, nutrition, santé, low-tech, bien-être, chimie et biochimie*)
- Organisme de formation labellisé Qualiopi

## 100 % aligné avec les nouvelles tendances du marché

Un programme répondant aux attentes croissantes en matière de durabilité et d'éthique.



# Un module plébiscité par mes clients & stagiaires

## Témoignage



*Cédric D'Eurveilher*  
Responsable de formation



« À l'heure d'une conscientisation toujours plus forte des enjeux climatiques & écologiques, intégrer le module RED sur la Plateforme des Métiers de la Restauration au CLPS était un enjeu clef pour notre organisation pédagogique.

Nathan Sivitz, professionnel ancré dans les enjeux de la transition écologique, a su apporter son expertise & sa passion dans la construction et l'animation du Module Restauration Ethique & Durable.

Complémentaires à nos contenus pédagogiques au plus proche des référentiels, Nathan apporte un vent de fraîcheur & de nouveauté à nos futurs professionnels des métiers. Nombre d'entre eux voient leurs perspectives & les consciences s'ouvrir à l'issue de ces deux journées.

La découverte des produits, des techniques de préparation et de conservation n'est qu'un échantillon de la richesse de ce module. Structuré, organisé & exigeant, faire confiance à SOURCED, c'est la garantie d'une prestation qualitative & durable. »

## Satisfaction

### Stagiaires formés



**86**

**11 groupes**  
en 2023-2024



### Notes globales

#### Stagiaires



#### Organisme de formation

Échantillon client : CLPS Brest

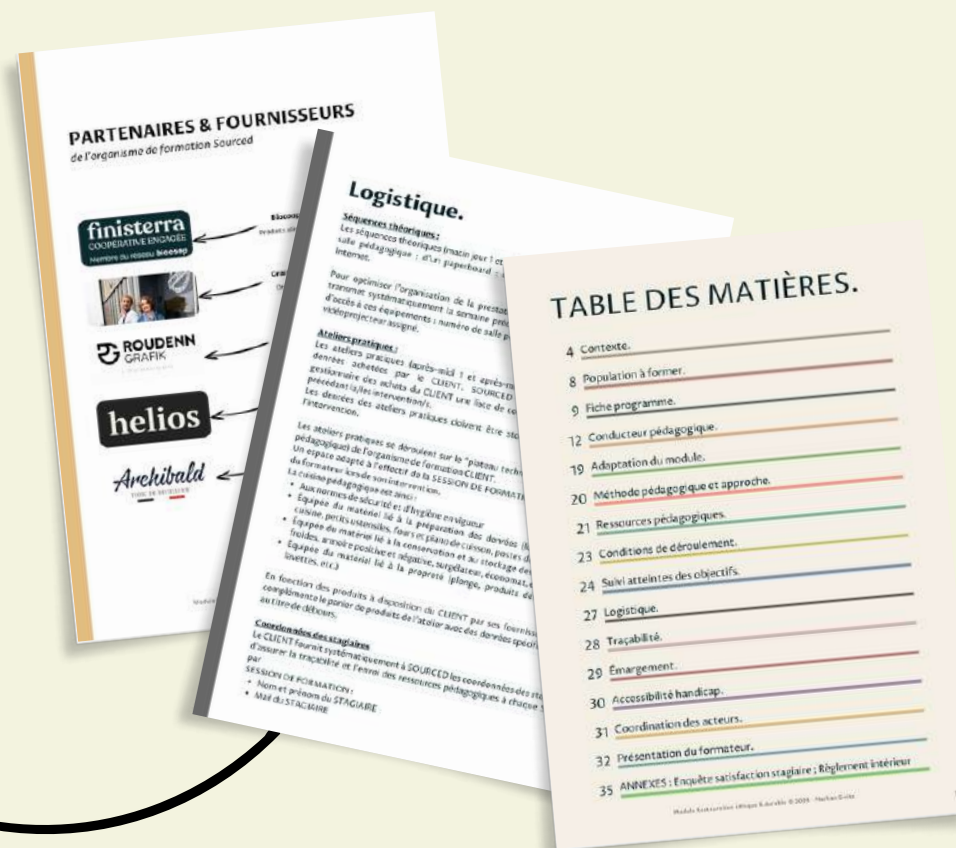
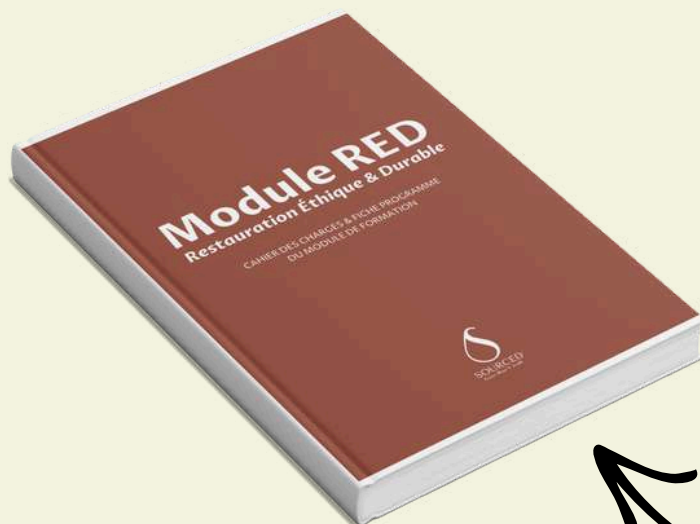




# Modalités de la prestation de formation

- **Durée** : 2 jours soit 14h - possibilité de séparer les 2 journées en fonction de votre planification pédagogique.
- **Lieu** : Formation dans les locaux de votre établissement.
- **Prix** : Renseigné lors de l'entretien exploratoire.
- **Public cible** : Publics en formation pour un titre qualifiant dans les métiers de la restauration, élèves en école hôtelière ou CFA.

## Plus d'informations dans le livret programme



# Prêt à intégrer le Module RED dans votre établissement ?

Pour en savoir plus sur le programme de formation, les modalités et la logistique, contactez-moi !

Je serai ravi de vous envoyer le *Livret programme* et de fixer un entretien exploratoire pour discuter de la mise en place de cette formation dans votre établissement.

Ensemble, faisons un pas vers une restauration durable.

## Me contacter

---

*Nathan Sivity*

06 95 02 04 80

[bonjour@sourced-ateliercuisinebretagne.fr](mailto:bonjour@sourced-ateliercuisinebretagne.fr)

[sourced-ateliercuisinebretagne.fr](http://sourced-ateliercuisinebretagne.fr)

