



CENTRE
CULINAIRE
CONSEIL

Concevoir une offre traiteur gourmande, responsable, durable & locale

Objectifs de la formation

Accompagner les traiteurs événementiels dans l'**évolution de leur offre**, pour répondre aux attentes croissantes en matière de **durabilité**, sans renoncer à la **gourmandise**, à la **faisabilité**, ni à la **rentabilité**.

Modalités de formation :

Inter-entreprise

Public et fonctions :

Gérant, chefs et cuisiniers
en traiteur événementiel

Durée :

2,5 jours (17H30)

Nombre de participants :

7 à 8 participants

Dates :

16, 17 et 18 (matin)
novembre 2026

Lieu :

Centre Culinaire, 8 rue Jules
Maillard de la Gournerie,
35000 Rennes

Coût de la formation :

1320 €/personne

Prise en charge possible par
l'OPCO

Contact :

Hélène PERSON

06 87 71 04 56

hperson@centreculinaire.com

Inscriptions :

[Accès au formulaire
d'inscription](#)

Objectifs pédagogiques

- **Comprendre les attentes** des donneurs d'ordres et des consommateurs.
- **Identifier les principaux leviers** permettant de réduire l'impact environnemental d'une offre traiteur.
- **Optimiser l'utilisation des matières premières** animales et végétales afin de réduire pertes et coûts.
- **Mettre en pratique des techniques culinaires** et **développer sa créativité** autour d'une offre plus végétale et attrayante.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

Apports théoriques, expérimentations en cuisine, des dégustations, puis un atelier collaboratif et créatif autour du végétal.

Formateur & Intervenant



Juliette MOULARD
Formatrice Culinaire

10 années d'expérience
en restauration étoilée.

Formée à la **cuisine
végétale & durable**.



Hélène PERSON, Cheffe de projet
marketing & innovation

Auteure de l'étude :

**"Vers une alimentation événementielle
plus durable. Commanditaires, traiteurs,
fournisseurs, tous acteurs !"**

Supports de formation fournis

Contenu des apports, fiches recettes, photos des réalisations
catalogue sourcing local.

Programme

J1

Matin

Introduction :

- Comprendre les dimensions de l'alimentation durable.
- Identifier les leviers pour concilier baisse de l'impact environnemental et maîtrise des coûts.
- Comprendre les attentes des commanditaires, notamment publics sur la dimension durable (saisonnalité, local...)

Végétalisation - Pratique

S'approprier les nouvelles tendances ingrédients : légumineuses, champignon, algues, fleurs comestibles, miso...

Thématiques abordées au travers de la pratique en expérimentation culinaire :

- Les matières premières :
 - Les sources de protéines,
 - Les légumes,
 - Les légumineuses.

PAUSE REPAS

Après-midi

Végétalisation - Pratique

Les techniques culinaire :

- Taillage,
- Texture,
- Fermentation.

Dégustation, échanges et débriefing.

J2

Matin

Mieux connaître les labels ^{- Théorie} pour bien sourcer ses matières premières

Labels rouge, Bleu Blanc Cœur, AB, AOP, AOC, IGP, HVE, pêche durable, Agri Ethique France...

Végétalisation - Pratique

- Réalisation de recettes végétales adaptées à la restauration événementielles.
- Travail sur les contenants.
- Techniques culinaires (suite)
 - Fumage,
 - Séchage,
 - Bases sauces.
- Présentation argumentée des menus.

PAUSE REPAS : dégustation des recette élaborées, discussion autour des réalisations.

Après-midi

- Pratique

Optimisation de la ressource animale

Les sources de protéines animales :

- Viande (valorisation de différentes pièces).
- Poisson : espèces durables, comment les valoriser par le savoir-faire.
- Travail sur la réduction des portions grâce à la végétalisation.

Dégustation, échages et débriefing

J3

Matin

Atelier collaboratif et créatif, réalisation d'un buffet

Anticiper le retour en entreprise en concevant, en binôme, des recettes adaptées à la thématique sur contraintes imposées :

- Légumes de saison,
- Fruits de saison,
- Légumineuses et céréales,
- Protéines animales durables.

Accompagnement et pédagogie culinaire par le chef.

Présentation commentée.

Dégustation sous forme de cocktail, échages entre professionnels et debrief.

Conclusion : Consolidation et synthèse

