

Programme formation - Cantine Good Food – 2019

Vous désirez instaurer une alimentation plus durable dans votre cantine mais vous ne savez pas trop comment vous y prendre ? Une alimentation avec plus de produits locaux, de saison, bio et des protéines végétales sans gaspillage alimentaire ? Chaque année, Bruxelles Environnement propose un programme de formations gratuites s'inscrivant dans le cadre de la stratégie Good Food de la Région bruxelloise. Une offre variée, dans laquelle chacun y trouvera son compte, qu'on soit déjà impliqué dans une démarche Good Food ou novice en la matière. Le programme se compose de formations pratiques et thématiques.

Lors des formations pratiques s'adressant au personnel de cuisine, les participants cuisinent sur un thème donné (repas végétariens, produits de saison, critères Good Food, etc.). Les personnes qui auront suivi au moins 3 des 5 formations pratiques, recevront un certificat.

Lors des séances thématiques, les différents principes Good Food sont illustrés par des exemples pratiques et des outils. Les formations thématiques s'adressent à quiconque est impliqué dans la gestion de la cantine : responsable environnemental, acheteur, comptable, direction, personnel de cuisine, infirmières, enseignants, diététiciens, etc. C'est aussi un moment de networking entre cantines afin d'échanger avec des acteurs étant dans la même démarche. Les personnes qui auront suivi au moins 3 des 5 formations thématiques (visites comprises), recevront un certificat. Les deux formations thématiques spécifiques pour les crèches et les écoles ne seront pas comptabilisées pour le certificat pour les cantines non concernées.

Certaines formations sont consacrées à la pratique le matin et à la découverte thématique l'après-midi. Les personnes qui ne participent pas à la formation le matin ont la possibilité de venir plus tôt pour partager le repas avec les participants du matin. Il suffit pour cela de réserver son repas lors de l'inscription.

Matériel et inscription

Les formations sont entièrement gratuites y compris le repas le cas échéant.

Pour les formations pratiques les participants devront amener leur tablier et un couteau.

[Découvrez le programme 2019 !](#)

Les inscriptions sont obligatoires et se font via la [formulaire en ligne](#).

Priorité aux cuisines bruxelloises et aux premiers inscrits.

Contact : catering@biowallonie.be - 081/281 013 ou 081/281 018

Programme

Formation spécifique pour les crèches – Pratique AM	
Type	Formation pratique - repas pris sur place
Lieu	Foodlab - Rue Colonel Bourg 105A, 1140 Bruxelles
Public	Personnel de cuisine crèche
Date	3 mai 2019
Horaire	9h00-13h00
Formateurs	Damien Poncelet
Description	« Une alimentation durable pour nos petits », voici ce que la majorité des membres du personnel des crèches et lieux d'accueil pour la petite enfance nous demandent. Mais comment faire pour combiner les recommandations de l'ONE et 'Kind en Gezin', les règles sanitaires et l'envie grandissante de servir des plats bons pour la santé et pour l'environnement ?

Formation spécifique pour les crèches – Thématique PM

Type	Formation thématique – possibilité de repas à 12h uniquement sur réservation lors de l'inscription
Lieu	Foodlab - Rue Colonel Bourg 105A, 1140 Bruxelles
Public	Toutes personnes de crèches
Date	3 mai 2019
Horaire	13h00-16h00
Formateurs	Biowallonie CODUCO ONE
Description	Une alimentation durable dans une crèche c'est un projet pour l'établissement, pour le personnel, pour les petits mais aussi pour les parents. Comment intégrer toutes ces parties dans le projet, les informer et agir concrètement à tous les niveaux de l'alimentation des plus jeunes ? L'expérience de nos témoins ainsi que les connaissances de nos experts apporteront les réponses à vos questions.

Labélisation Good Food – cantine exemplaire

Type	Formation thématique – repas offert
Lieu	Cantine labélisée chez Elia - 126 avenue de Vilvorde, 1000 Bruxelles
Public	Toutes les personnes de la collectivité
Date	16 mai 2019
Horaire	9h-16h
Formateurs	Biowallonie CODUCO Responsable accompagnement
Description	Comment se faire labelliser Good Food ? Quels sont les critères, les modalités pour répondre, les structures pour aider dans la mise en place du label ? Nous répondrons avec l'aide des experts concernés à toutes vos questions pour vous aider à entrer dans la démarche.

Formation spécifique pour les écoles – Pratique AM

Type	Formation pratique – repas pris sur place
Lieu	Foodlab - Rue Colonel Bourg 105A, 1140 Bruxelles
Public	Personnel de cuisine école
Date	20 mai 2019
Horaire	9h-13h
Formateurs	Cédric Castus
Description	Difficile de faire manger des légumes aux enfants ? Comment intégrer un projet d'alimentation durable dans une école en modifiant les menus sans perturber les enfants et en ayant leur appui dans la découverte de produits ? Préparons ensemble des menus adaptés au public des écoles, qui regorgent de bons produits.

Formation spécifique pour les écoles – Thématique PM

Type	Formation thématique – possibilité de repas à 12h uniquement sur réservation lors de l'inscription
Lieu	Foodlab - Rue Colonel Bourg 105A, 1140 Bruxelles
Public	Toutes personnes école (personnel enseignant et éducateurs, décideurs, ...)
Date	20 mai 2019

Horaire	13h00-16h00
Formateurs	Biowallonie Coduco
Description	« Rien ne sert de changer ce qu'il y a dans les assiettes, si on ne change pas ce qu'il y a dans les têtes », Jean-Michel Lex nous inspire avec cette phrase, qui encourage à traiter dans les projets d'alimentation durable à l'école, la démarche pédagogique. Intégrons les professeurs, les éducateurs au projet et offrons leur les outils pour sensibiliser les jeunes dans les établissements scolaires.

Les bases de l'alimentation durable

Type	Formation pratique
Lieu	Beescoop – Rue Van hove, 19, 1030 Bruxelles
Public	Personnel de cuisine
Date	11 juin 2019
Horaire	15h00-18h00
Formateurs	Thierry Stasiuk
Description	Une après-midi challenge pour nos cuisiniers : comment concocter un repas durable à base de produits de saison, bio et en partie de restes. Séparés en sous-équipes, les cuisiniers devront concocter des préparations en utilisant les ingrédients disponibles et imaginer, avec la supervision du chef, des recettes adaptées à leur public cible.

Mais d'où viennent nos produits ?

Type	Visite extérieure d'un journée - repas compris
Lieu	Lieu à définir
Public	Toutes personnes de la collectivité
Date	3 juillet 2019
Horaire	9h00-16h00
Formateurs	Biowallonie
Description	Les produits que nous préparons dans nos cantines viennent-ils de chez nous ? Est-ce possible de faire du bio belge et de saison ? Nos producteurs ne sont pas loin, allons ensemble découvrir ce qu'ils ont à nous proposer et retournons à l'origine des matières dont nous avons besoin tous les jours.

Buffet d'évènement et salad bar de saison et sans gaspi

Type	Formation pratique
Lieu	Beescoop – Rue Van hove, 19, 1030 Bruxelles
Public	Personnel de cuisine
Date	18 septembre 2019
Horaire	15h00-18h00
Formateurs	Yanis Berrada Lamine
Description	De plus en plus d'entreprises et d'administrations proposent des salad-bar ainsi que des buffets pour des événements. Comment faire pour proposer une offre durable riche en protéines animales et végétales variées tout en limitant au maximum le gaspillage alimentaire. Grâce au chef, vous découvrirez des recettes créatives limitant l'assaisonnement et comment récupérer les préparations proposées.

Approvisionnement- Salon BioXpo

Type	Salon - repas compris
Lieu	Brussels Expo, Palais 11 - Place de Belgique 1, 1020 Bruxelles
Public	Toutes les personnes de la collectivité
Date	14 octobre 2019
Horaire	9h00-16h00
Fournisseurs	Biowallonie BioForum Vlaanderen
Description	Novice dans les projets alimentation durable ou déjà bien labellisé ? L'approvisionnement fait certainement partie des points importants par lesquels vous allez ou êtes passés. Le salon BioXpo, est le salon des professionnels du secteur bio, vous y trouverez les fournisseurs bio belges. C'est l'occasion idéale pour aller à la rencontre des fournisseurs (distributeurs, transformateurs, producteurs) dont vous aurez besoin dans votre projet. Après une présentation du secteur belge, nous vous proposerons un speed dating organisé sur base de vos demandes. Le salon vous sera ensuite ouvert.

Le bien-être animal et le végétarisme - Pratique AM

Type	Formation pratique - repas pris sur place
Lieu	Foodlab - Rue Colonel Bourg 105A, 1140 Bruxelles
Public	Personnel de cuisine
Date	8 novembre 2019
Horaire	9h00-13h00
Formateurs	Claude Pohlig
Description	Lors de cette formation, le chef travaillera, d'une part les protéines animales. Il abordera les différentes protéines animales, les quantités adaptées, les préparations adéquates. D'autre part, le travail des protéines végétales. Des préparations goûtées pour tous les publics.

Le bien-être animal et le végétarisme - Thématique PM

Type	Formation thématique – possibilité de repas à 12h uniquement sur réservation lors de l'inscription
Lieu	Foodlab - Rue Colonel Bourg 105A, 1140 Bruxelles
Public	Toutes les personnes de l'établissement
Date	8 novembre 2019
Horaire	13h00 – 16h00
Intervenants	Biowallonie CODUCO EVA
Description	Le bien-être animal fait partie des préoccupations de la stratégie Good Food, mais comment appliquer cela concrètement dans les menus des cantines ? Quels sont les labels existants et comment s'y fier ? Par ailleurs, nous approfondirons également ensemble les menus végétariens en découvrant les sources de protéines végétales avec l'asbl EVA.

Le meilleur déchet est celui qui n'existe pas

Type	Formation thématique
Lieu	Bruxelles Environnement – Avenue du Port 86C – 1000 Bruxelles
Public	Toutes personnes de la collectivité
Date	28 novembre 2019
Horaire	13h00-16h00

Formateurs	Biowallonie CODUCO
Description	Il est plus que temps de diminuer le gaspillage alimentaire dans les cantines. Pour cela de nombreux outils existent ainsi que des projets inspirants. Cette après-midi sera l'occasion d'apprendre de l'expérience d'autres cantines que ce soit au niveau de pesées, de projets de sensibilisation ou encore d'autres. Par ailleurs nous aurons l'occasion d'avoir la présentation du projet FoodWin.

Programma 2019 – Good Food opleidingen voor kantines

Meer duurzame voeding in je kantine, maar weet je niet waar of hoe te beginnen? Een voeding met meer lokale producten, van het seizoen, bio en plantaardige proteïnen zonder te verspillen? Leefmilieu Brussel organiseert elk jaar een opleidingsprogramma dat kadert in de Good Food-strategie van het Brussels Gewest. Een gevarieerd aanbod met voor elk wat wils, of je nu al veel bezig bent met Good Food of nog nieuw bent in de materie. Het programma bestaat uit praktische en thematische opleidingen.

Tijdens de praktische opleidingen, speciaal voor het keukenpersoneel, koken de deelnemers volgens een bepaald thema (vegetarische maaltijden, seizoensproducten, Good Food-criteria enz.). Deelnemers die ten minste drie van de vijf praktische opleidingen hebben gevolgd, ontvangen een getuigschrift.

In de thematische sessies worden de verschillende Good Food-principes geïllustreerd met praktische voorbeelden en hulpmiddelen. De thematische opleidingen zijn er voor iedereen die betrokken is bij het beheer van de kantine: milieuverantwoordelijke, aankoper, boekhouder, directie, keukenpersoneel, verpleegkundigen, leerkrachten, diëtisten enz. Het is ook een moment van netwerking tussen kantines om ervaringen te kunnen uitwisselen met anderen die hetzelfde parcours volgen. Personen die 3 van de 5 thematische opleidingen hebben gevolgd (bezoeken inbegrepen), ontvangen een getuigschrift. De twee thematische opleidingen specifiek voor de kinderdagverblijven en de scholen worden niet in rekening gebracht voor het getuigschrift voor de niet betrokken kantines.

Sommige opleidingen bestaan uit een praktisch gedeelte in de voormiddag en een thematische sessie in de namiddag. Deelnemers die niet bij de sessie van de voormiddag aanwezig kunnen zijn, kunnen wel wat vroeger komen om samen met de deelnemers van de voormiddag te eten. Bij de inschrijving kunnen zij hun maaltijd reserveren.

Materiaal en inschrijving

De opleidingen en ook de eventuele maaltijden zijn volledig gratis.

Voor de praktische opleidingen wordt aan de deelnemers gevraagd om een schort en mes mee te brengen.

[Ontdek het programma van 2019!](#)

Inschrijven is verplicht en kan via [het onlineformulier](#)

De Brusselse keukens en wie eerst inschrijft krijgen voorrang.

Contact: catering@biowallonie.be – 081/281 013 of 081/281 018

Programma

Opleiding voor de kinderdagverblijven - Praktische AM	
Type	Praktische opleiding – maaltijd ter plaatse
Plaats	Foodlab – Kolonel Bourgstraat 105A, 1140 Brussel
Doelgroep	Keukenpersoneel van kinderdagverblijven
Datum	3 mei 2019
Tijdstip	9 tot 13 uur
Opleiders	Damien Poncelet
Omschrijving	“Een duurzame voeding voor onze kleintjes”, dat is wat de meerderheid van de

	personeelsleden van de kinderdagverblijven en de kinderopvang ons vragen. Maar hoe combineren we de aanbevelingen van ONE en Kind en Gezin, de gezondheidsregels en de toenemende behoefte om gezonde en milieuvriendelijke gerechten te serveren?
--	--

Opleiding specifiek voor de kinderdagverblijven - Thematisch PM

Type	Thematische opleiding – mogelijkheid om aan te sluiten bij de maaltijd om 12 uur mits reservatie bij de inschrijving
Plaats	Foodlab – Kolonel Bourgstraat 105A, 1140 Brussel
Doelgroep	Iedereen die in of voor een kinderdagverblijf werkt
Datum	3 mei 2019
Tijdstip	13 tot 16 uur
Opleiders	Biowallonie/CODUCO/ONE
Omschrijving	Een duurzame voeding in een kinderdagverblijf is een project voor de inrichting, de personeelsleden, de kleintjes, maar ook voor de ouders. Hoe kunnen we al deze partijen bij het project betrekken, ze informeren en concreet handelen op alle niveaus van de voeding van de allerkleinsten? De ervaring van onze getuigen en de kennis van onze deskundigen zullen uw vragen beantwoorden.

Good Food-label - voorbeeldkantine

Type	Thematische opleiding – maaltijd inbegrepen
Plaats	Gelabelde kantine bij Elia – Vilvoordelaan 126, 1000 Brussel
Doelgroep	Iedereen die in de organisatie werkt
Datum	16 mei 2019
Tijdstip	9 tot 16 uur
Opleiders	Biowallonie/CODUCO/Verantwoordelijke van de kantine
Omschrijving	Hoe kan men het Good Food-label bekomen? Wat zijn de criteria, de modaliteiten om te antwoorden, de structuren om te helpen bij de invoering van het label? We zullen samen met de betrokken deskundigen een antwoord geven op al uw vragen om u te helpen bij dit initiatief.

Specifieke opleiding voor scholen - Praktisch AM

Type	Praktische opleiding – maaltijd ter plaatse
Plaats	Foodlab – Kolonel Bourgstraat 105A, 1140 Brussel
Doelgroep	Keukenpersoneel voor scholen
Datum	20 mei 2019
Tijdstip	9 tot 13 uur
Opleiders	Cédric Castus
Omschrijving	Moeilijk om kinderen groenten te laten eten? Hoe een project van duurzame voeding integreren in een school door de menu's te veranderen zonder de kinderen in de war te brengen en ze enthousiast te maken om de producten te leren kennen? Laat ons samen menu's boordevol goede producten bereiden die aangepast zijn aan een schoolpubliek.

Specifieke opleiding voor de scholen - Thematisch PM

Type	Thematische opleiding – mogelijkheid om aan te sluiten bij de maaltijd om 12 uur mits reservatie bij de inschrijving
Plaats	Foodlab – Kolonel Bourgstraat 105A, 1140 Brussel
Doelgroep	Iedereen die in of voor een school werkt (leerkrachten, pedagogen, beslissers, ...)
Datum	20 mei 2019
Tijdstip	13 tot 16 uur
Opleiders	Biowallonie/CODUCO
Omschrijving	« Het heeft geen zin om de inhoud van ons bord te veranderen zonder onze denkwijze te

	veranderen », Jean-Michel Lex inspireert ons met deze uitspraak, die aanmoedigt de pedagogische aanpak te integreren in de projecten van duurzame voeding op school. Betrek leerkrachten en opvoeders bij het project en geef hen de middelen om de jongeren te sensibiliseren in scholen.
--	--

De basis van een duurzame voeding

Type	Praktische opleiding
Plaats	Beescoop – Van Hovestraat 19, 1030 Brussel
Doelgroep	Keukenpersoneel
Datum	11 juni 2019
Tijdstip	15 tot 18 uur
Opleiders	Thierry Stasiuk
Omschrijving	Een namiddag vol uitdagingen voor onze koks: hoe een duurzame maaltijd samenstellen op basis van seizoens- en biologische producten en restjes. Onderverdeeld in kleinere teams zullen de koks bereidingen samenstellen en daarbij gebruikmaken van de beschikbare ingrediënten en onder leiding van de chef gerechten bedenken die zijn aangepast aan hun doelgroep.

Maar van waar komen onze producten?

Type	Extern bezoek van een hele dag – maaltijd inbegrepen
Plaats	Locatie te bepalen
Doelgroep	Iedereen die in de organisatie werkt
Datum	3 juli 2019
Tijdstip	9 tot 16 uur
Opleiders	Biowallonie
Omschrijving	Komen de producten die we in onze kantines bereiden van bij ons? Is het mogelijk Belgische biologische en seizoensproducten te gebruiken? Onze producenten bevinden zich in de buurt. Laat ons samen ontdekken wat ze te bieden hebben en laat ons terugkeren naar de bron voor onze dagelijkse behoeften.

Buffet voor evenementen en saladbar volgens het seizoen en zonder verspilling

Type	Praktische opleiding
Plaats	Beescoop – Van Hovestraat 19, 1030 Brussel
Doelgroep	Keukenpersoneel
Datum	18 september 2019
Tijdstip	15 tot 18 uur
Opleiders	Yanis Berrada Lamine
Omschrijving	Meer en meer bedrijven en administraties stellen een saladbar en buffetten voor evenementen voor. Hoe kan men een duurzaam aanbod voorstellen dat rijk is aan gevarieerde dierlijke en plantaardige eiwitten en daarbij zoveel mogelijk voedselverspilling vermijden? Dankzij de chef zal u creatieve recepten ontdekken met een beperkt aantal kruiden en leren hoe u de voorgestelde bereidingen kan recupereren.

Bevoorrading - BioXpo Salon

Type	Salon – maaltijd inbegrepen
Plaats	Brussels Expo, Paleis 11 – Belgiëplein 1, 1020 Brussel
Doelgroep	Iedereen die in de organisatie werkt
Datum	14 oktober 2019

Tijdstip	9 tot 16 uur
Opleiders	Biowallonie/BioForum Vlaanderen
Omschrijving	Nieuw in de duurzame voedingsprojecten of reeds een label ontvangen? De bevoorrading maakt zeker deel uit van de belangrijke punten waar u niet omheen kunt. Het BioXposalon is de vakbeurs voor de professionelen uit de biosector. U kan er de Belgische leveranciers van bioproducten terugvinden. Het is de ideale gelegenheid om leveranciers te ontmoeten (verdelers, verwerkers, producenten) die u nodig hebt voor uw project. Na een voorstelling van de Belgische sector stellen we u een speed dating voor die wordt georganiseerd op basis van uw behoeften. Daarna krijgt u toegang tot het Salon.

Het dierenwelzijn en het vegetarisme - Praktisch AM

Type	Praktische opleiding – maaltijd ter plaatse
Plaats	Foodlab – Kolonel Bourgstraat 105A, 1140 Brussel
Doelgroep	Keukenpersoneel
Datum	8 november 2019
Tijdstip	9 tot 13 uur
Opleiders	Claude Pohlig
Omschrijving	Tijdens deze opleiding zal de chef enerzijds met dierlijke eiwitten werken. Hij zal de verschillende dierlijke eiwitten, de gepaste hoeveelheden, geschikte bereidingen behandelen. Anderzijds zal hij met plantaardige eiwitten werken. Smaakvolle gerechten voor alle doelgroepen.

Het dierenwelzijn en het vegetarisme - Thematisch PM

Type	Thematische opleiding – mogelijkheid om aan te sluiten bij de maaltijd om 12 uur mits reservatie bij de inschrijving
Plaats	Foodlab – Kolonel Bourgstraat 105A, 1140 Brussel
Doelgroep	Iedereen die in de organisatie werkt
Datum	8 november 2019
Tijdstip	12 tot 16 uur
Opleiders	Biowallonie/CODUCO/EVA
Omschrijving	Het dierenwelzijn maakt deel uit van de bekommernissen van de Good Food-strategie, maar hoe kan men dit concreet toepassen in de menu's van de kantine? Welke labels bestaan er en hoe kunnen we er gebruik van maken? Bovendien gaan we ook dieper in op alle vegetarische menu's door de bronnen van plantaardige eiwitten te ontdekken samen met de vzw EVA.

Het beste afval is datgene dat niet bestaat

Type	Thematische opleiding
Plaats	Leefmilieu Brussel – Havenlaan 86c – 1000 Brussel
Doelgroep	Iedereen die in de organisatie werkt
Datum	28 november 2019
Tijdstip	13 tot 16 uur
Opleiders	Biowallonie/CODUCO
Omschrijving	Het is hoog tijd om de voedselverspilling in de kantines te verminderen. Hiervoor zijn er talrijke middelen en vele inspirerende projecten. Deze namiddag is de gelegenheid om kennis te maken met de ervaring van andere kantines, zowel op het niveau van de hoeveelheden als op het niveau van sensibiliseringsprojecten of andere zaken. We zullen bovendien ook kunnen kennismaken met het FoodWin-project.