



CAP PSR - Guide d'accompagnement pédagogique « Former les cuisiniers de demain aux enjeux d'une alimentation durable »

publié le 11/01/2023

Repas végétariens, approvisionnement local... Guide pratique et
pédagogique sur les thématiques de l'alimentation durable

Descriptif :

Depuis l'application de la loi Egalim, les restaurants scolaires ont des recommandations en ce qui concerne l'approvisionnement durable et la proposition de plats végétariens. Ce guide pourra donc inspirer les équipes intervenant en PSR sur ces sujets, les enseignantes et enseignants en sciences appliquées, ainsi qu'en Prévention Santé Environnement

Dans le cadre des travaux du **Conseil National de la Restauration Collective** (CNRC), en collaboration avec l'Inspection générale de l'Education, du sport et de la recherche, le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse, le ministère de la Santé et de la prévention et le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, un **guide d'accompagnement pédagogique "Former les cuisiniers de demain aux enjeux d'une alimentation durable"** a été **créé par l'académie de Bordeaux**.

Ce guide est à destination du diplôme de **Bac Pro cuisine** mais ce sont des thématiques qui concernent également le diplôme de CAP PSR, car les élèves seront confrontés à ces sujets dans leur pratique en restauration collective et en restauration commerciale. En effet, depuis l'application de la **loi Egalim**, les restaurants scolaires ont des recommandations en ce qui concerne l'**approvisionnement durable** et la proposition de **plats végétariens**. Ce guide pourra donc inspirer les équipes intervenant en PSR sur ces sujets.

 [Guide d'accompagnement pédagogique « Former les cuisiniers de demain aux enjeux d'une alimentation durable »](#) (PDF de 3.3 Mo)

Guide d'accompagnement pédagogique pour les équipes sur les thématiques de l'alimentation durable. (Académie de Bordeaux)

Vous trouverez notamment des séances sur les circuits et critères d'approvisionnement durables, la conception et la mise en valeur d'un menu végétarien, la classification des aliments d'origine végétale. Des fiches séances sont données en exemple et des QR codes permettent d'accéder aux supports pédagogiques.



Guide pratique et pédagogique
sur les thématiques de
l'alimentation durable
(Source : Académie de Bordeaux)