



alimentarium pro

Alimentarium pro est un programme professionnel qui propose des formations adaptées aux besoins de toute personne désireuse de parfaire ses compétences techniques ou didactiques dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition.

Le concept

Dédiée à l'approfondissement des connaissances, la formation d'*Alimentarium pro* se décline en plusieurs modules, alternant pratique et théorie.

Les participants reçoivent un enseignement professionnel qui répond à leurs besoins tout en se perfectionnant dans leur domaine de compétences. Ces formations sont validées par une reconnaissance officielle de l'*Alimentarium*.

Les formations dispensées bénéficient du support et de l'expertise de l'*Alimentarium*, le premier musée au monde entièrement consacré à l'alimentation et la nutrition.
alimentarium.org

Les participants ont également la possibilité d'utiliser la plateforme d'apprentissage en ligne *Alimentarium Academy* pour compléter leur formation professionnelle :
academy.alimentarium.org

Les formateurs

Les formateurs sont titulaires d'un diplôme supérieur fédéral dans leur domaine d'activité et d'un titre pédagogique garantissant la qualité supérieure de leur enseignement.

Méthodologie

- Tous les cours sont donnés à l'*Alimentarium* de Vevey en français ou en anglais.
- Les formations ont une parité exacte entre la pratique et la théorie.
- Les formations sont validées par le collège d'*Alimentarium pro* composé de trois personnes de l'*Alimentarium*.
- Une fois la formation terminée, les formateurs d'*Alimentarium pro* restent à disposition des mandants selon leurs besoins et demandes.





Dispositif de formation

Le dispositif de formation est articulé selon deux modalités : **attestation** ou **certification**. Le champ d'intervention s'articule autour de cinq domaines de base issus de la technologie culinaire :

1. Hygiène et sécurité professionnelle
2. Connaissance des marchandises et produits
3. Connaissances culinaires
4. Calcul du prix de revient
5. Menu et histoire de la gastronomie

Chacun de ces domaines se compose de sous-domaines qui sont sélectionnés en fonction des besoins identifiés par le formateur et aussi des attentes formulées par le mandant. L'animation de chaque module ou du cursus complet est réalisée en anglais ou en français.

Attestation

- 1 journée de formation sur un thème choisi
- 50% théorie & 50% pratique
- Observation et validation des travaux pratiques pour le module
- Pas de questionnaire de fin de formation
- Attestation délivrée sur le thème enseigné

Certification

- 5 journées de formation
- Les thèmes journaliers choisis peuvent être du même domaine de la technologie culinaire ou de différents domaines
- 50% théorie & 50% pratique
- Observation et validation des travaux pratiques pour chacun des 5 modules
- Questionnaire de fin de formation (taux de réussite de 90%) pour validation des acquis
- Certification délivrée sur les thèmes enseignés

Déroulement

Une journée de formation comprend :

- 4 périodes (45 min chacune) de formation théorique
- 4 périodes (45 min chacune) de formation pratique
- Supports de cours imprimés et matériel de cours
- 1 repas de midi
- 2 pauses (matin et après-midi)

Informations pratiques

Prix :	une journée de formation est facturée CHF 900.-
Horaires :	de 8:00 à 12:00 et de 13:30 à 17:30
Groupes :	minimum 7 personnes et maximum 18 personnes
Thème :	il varie selon les besoins du mandant. Chaque formation est créée sur mesure et selon la demande.

Le collège d'*Alimentarium pro* se propose de se rendre sur place pour observer le contexte et proposer un concept innovant et professionnel (prix sur demande).

Notre service clientèle est à disposition du client pour organiser les transports, le repas du soir et le logement. Ces frais sont en supplément.

Contacts :

Rosa Schwab | Relations Clients & Quality Manager
T +41 21 924 44 72 | M +41 79 616 03 78
rosa.schwab@alimentarium.org
www.alimentarium.org

Philippe Ligron | Head of Food Experience
T +41 21 924 41 11 | M +41 79 712 89 63
philippe.ligron@alimentarium.org
www.alimentarium.org