



Geb Nout

Formation conseil expertise

Terre d'expérimentation

Innovation végétale



Formation conseil et expertise

Le Sauvage

Une cuisine santé

Le végétal et le service en salle

La vie dans la cuisine

La vie autour de la cuisine

Formation longue avec jardin cosmopolite

Immersion reconnexion



Le Sauvage

Développer une cuisine à haute valeur grâce au sauvage

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre la place du sauvage et son intérêt dans l'alimentation
- Reconnaître des plantes sauvages (architectures, goûts, odeurs, saveur, noms, textures...)
- Avoir des pistes d'applications et de combinaisons avec le sauvage (1 à 2 plantes suivant la durée choisie, et suivant envie du chef)

Méthodes et moyens :

- Apprentissage théorique (dialogue) et pratique en contact avec les plantes du moment
- Mise en situation avec introduction de saveurs et de textures peu/non connues pour une aide forte à la créativité

Prérequis conseillés :

Aucun

Pour aller plus loin :

Une cuisine santé
Formation longue
Immersion reconnexion

Durée :

- À l'heure : 2h, 3h ou 4h
- A la journée : 1 ou 2 jours

Lieu : sur le lieu de travail

Quand : En dehors ou pendant les heures d'ouverture du restaurant

Qui : cuisine

- En individuel sur toute la durée choisie
- 1 équipe complète sur tout la durée choisie (jusqu'à 5 pers.)
- 1 équipe en formation individuelle d'1h minimum sur la durée choisie (nombre de personnes limitées par la durée de la formation)



Une cuisine santé

Développer une cuisine santé par les plantes médicinales

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir ce que sont les plantes pour notre santé
- Identifier quelle plante fait quoi ? Où ? Et sortir de la classification habituelle du végétal
- Apprendre à penser et élaborer un repas avec la composante santé

Méthodes et moyens :

- Apprentissage théorique (dialogue) et pratique en contact avec les plantes du moment
- Mise en situation d'élaboration d'un plat ou menu
- Réalisation du plat ou menu

Prérequis conseillés :

Le Sauvage

Pour aller plus loin :

Service en salle

Formation longue

Immersion reconnexion

Durée :

- A la journée : 1 ou 2 jours

Lieu : sur le lieu de travail

Quand : En dehors ou pendant les heures d'ouverture du restaurant

Qui : cuisine

- En individuel sur toute la durée choisie
- 1 équipe complète sur tout la durée choisie (jusqu'à 5 pers.)



Le végétal et le service en salle

Un service en corrélation avec la cuisine qui est présentée

Objectifs pédagogiques :

- Retranscrire la sensibilité du chef
- Comprendre le rôle, la place et l'importance du service en salle
- Enrichir le lien entre la cuisine et la salle

Méthodes et moyens :

- Mises en situations pour apprendre à vivre la nourriture et à retranscrire verbalement la nourriture (éléments de langage)
- Travailler le dialogue entre la cuisine et la salle (nécessite la disponibilité d'une partie de la brigade en cuisine)

Prérequis conseillés :

Le Sauvage

Ou Une cuisine santé

Pour aller plus loin :

Formation longue

Immersion reconnexion

Durée :

- À l'heure : 2h, 3h ou 4h
- A la journée : 1 ou 2 jours

Lieu : sur le lieu de travail

Quand : En dehors ou pendant les heures d'ouverture du restaurant

Qui : salle

- En individuel sur toute la durée choisie
- 1 équipe complète sur tout la durée choisie (jusqu'à 30 pers.)
- 1 équipe en formation individuelle d'1h minimum sur la durée choisie (nombre de personnes limitées par la durée de la formation)



La vie dans la cuisine

Transformer son espace de travail en cohérence avec une cuisine santé et sauvage

Objectifs pédagogiques :

- Revisiter l'organisation de l'espace de travail en considérant rigueur fonctionnelle et principes organisationnels organiques
- Transformer et améliorer les relations au sein d'une cuisine tout en gardant une cohérence exécutive

Méthodes et moyens :

- Audit et analyse interactive de l'existant à travers un regard d'experts façonné par la vie végétale et son organisation si unique
- Rapport d'analyse avec plan d'action des grands principes de transformation
- En option : restitution avec l'ensemble de la brigade avant et pendant un service

Prérequis conseillés :

Une cuisine santé

Pour aller plus loin :

La vie autour de la cuisine
Formation longue

Durée :

- Base : 4h
- Option : 3h

Lieu : sur le lieu de travail

Quand :

- Base : Pendant et après le service
- Option : avant et pendant le service

Qui : cuisine



La vie autour de la cuisine

Atteindre une haute cohérence d'ensemble autour d'une cuisine santé et sauvage

Objectifs pédagogiques :

- Revisiter l'agencement et l'organisation de la salle, ainsi que les parcours
- Revisiter la relation aux convives

Méthodes et moyens :

- Audit et analyse interactive de l'existant à travers un regard d'experts façonné par la vie végétale et son organisation si unique
- Rapport d'analyse avec plan d'action des grands principes de transformation
- En option : restitution avec l'ensemble des parties travaillant dans les espaces concernés

Prérequis conseillés :

Une cuisine santé

Pour aller plus loin :

La vie dans la cuisine

Durée :

- Base : 4h
- Option : 3h

Lieu : sur le lieu de travail

Quand :

- Base : Pendant et après le service
- Option : avant et pendant le service

Qui :

- Chef, chef exécutif
- Manager de l'établissement
- Chef de brigade réception



Formation longue

Un établissement porteur d'une cuisine santé et sauvage

Objectifs pédagogiques :

Identiques aux 5 premières formations, à la carte suivant la demande.

Méthodes et moyens :

- En fonction des objectifs pédagogiques (cf 5 premières formations)
- Jardin Cosmopolite

Jardins Cosmopolites : véritables lieux de reconnexion à une nature génératrice d'émotions, à retranscrire dans l'assiette. Espaces d'une grande diversité, tournés vers le monde, mêlant cultivé et sauvage. Ils se différencient des potagers et des jardins à caractère productif, ostentatoire ou pédagogique.

Prérequis conseillés :

Aucune

Pour aller plus loin :

Immersion reconnexion

Durée :

- Séance de 3h minimum
- 2 séances par mois minimum
- Durée adaptée aux objectifs

Lieu : sur le lieu de travail

Quand : suivant objectifs

Qui : suivant objectifs



Immersion reconnexion

Retrouver l'essence de la nourriture pour être un chef passeur d'émotions

Objectifs pédagogiques :

- Recontacter des émotions des fondamentaux par les espaces naturels
- Trouver inspiration
- Se donner la possibilité de restituer une partie de soi même dans son travail en restaurant (cuisine, salle)

Méthodes et moyens :

- Immersion en milieu sauvage et cultivé : 8 jardins, 2 serres expérimentales, forêt endémique, forêt cultivée, grandes cultures
- Travaux pratiques types agricoles, cueillette sauvage
- Accompagnement entièrement personnalisé sur la durée de l'immersion
- Base de travail en accès direct : plantes dans leur milieux naturel jusqu'aux plantes transformés

Durée :

- 2 jours et 1 nuit

Lieu : La Chaise-Dieu (43)

Quand : suivant disponibilités (y compris week-end et jours fériés)

Qui : chef et/ou service en salle

- En individuel sur toute la durée
- 1 équipe complète sur tout la durée (jusqu'à 5 pers.)