



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Aperçu du programme des formations de base et des formations continues 2025

23.06.2025 **Pool d'idées de goûters et de collations pour les crèches et les écoles à horaire continu**

Intervenante : Ramona Stettler

[Plus Information](#)

Atelier de cuisine pour les cuisiniers sur le thème des céréales complètes

Intervenante : Ramona Stettler

[Plus Information](#)

Formation de base

[Plus Information](#)

14.05.25 Intervenante: Ramona Stettler / Français

03.11.25 Intervenante: Ramona Stettler / Français

[Inscription et détails des cours de base et de perfectionnement – cliquez ici](#)



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

25.06.2025 Pool d'idées de goûters et de collations pour les crèches et les écoles à horaire continu

Tu souhaites préparer des goûters et des collations sains et rapides pour les enfants tout en faisant preuve de créativité ? Dans cette formation continue, tu apprendras comment préparer de délicieux goûters et collations avec des ingrédients simples, qui plairont aux enfants.

Contenu de la formation :

- Recettes simples pour le quotidien de la crèche.
- Idées pour des goûters et des collations créatifs.

Intervenante : RAMONA STETTLER (en langue française)

Lieu : Zoom

Heure : 18.00 – 19.30

Atelier de cuisine pour les cuisiniers.

1ère partie Promotion de l'expertise, de l'échange et des bonnes pratiques

2ème partie Cours de cuisine sur le thème des trucs et astuces pour la préparation et le traitement des produits à base de céréales complètes

Intervenante : RAMONA STETTLER (en langue française)

Lieu : Biel

Heure : 17.00 – 19.30

Sur demande et spécialement prévu pour les cuisiniers/ères des crèches, nous offrons une plateforme d'échange et de partage d'expériences.



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Programme de formation de base 2024

Toutes les formations de base sont dispensées en ligne via Zoom. Les objectifs de la formation sont :

- Répéter les critères de Fourchette verte.
- Faire connaissance avec de nouveaux collaborateurs d'autres établissements.
- Favoriser les échanges entre les collaborateurs.
- Assurer la mise en réseau avec d'autres établissements et les bonnes pratiques.
- Assurer les liens entre l'alimentation, la durabilité et le gaspillage alimentaire.

Le lien Zoom vous sera envoyé la veille de la formation.

Heure: 18.00 – 19.00

14.05.25 Intervenante: Ramona Stettler / Français
03.11.25 Intervenante: Ramona Stettler / Français

[Inscription et détails des cours de base et de perfectionnement – cliquez ici](#)