

Programme de la "Formation de base et d'orientation aux métiers de l'Alimentation Durable" en Région de Bruxelles-Capitale - Cycle 2 (2015)

Semaine 1	Définition et enjeux de l'Alimentation Durable	13 avril
	Atelier culinaire (assiette écologique)	14 avril
	Bilan de compétences	15 et 16 avril
Semaine 2	Enjeux économiques et internationaux de l'Alimentation Durable	20 avril
	Atelier d'initiation au maraîchage biologique	21 avril
	Monde agricole et modèles alternatifs	22 avril
	Agriculture urbaine (visite et apports théoriques)	23 avril
Semaine 3	-Entrepreneuriat durable -Métiers et opportunités entrepreneuriales dans le secteur de l'AD	27 avril
	Approvisionnement & logistique, gestion des circuits-courts (visite et apports théoriques)	28 avril
	-Economies durables -Gestion durable d'un commerce (visite et apports théoriques)	29 avril
	Bilan mi-parcours	30 avril
Semaine 4	-Atelier culinaire (transformation et conservation) -Gaspillage alimentaire et (re)valorisation	4 mai
	Dynamiques associatives et sociales (visite et apports théoriques)	5 mai
	Nouveaux métiers dans le secteur de l'AD	6 mai
Semaine 5	Synthèse collective métiers et filières de l'AD	11 mai
	Jeu de la ficelle sur les alternatives	12 mai
	Evaluation de la formation	13 mai
Semaine 6	Suivi (entretiens individuels)	Fin mai (à définir)

La formation est gratuite.

Elle est organisée par Rencontre des Continents asbl en partenariat avec Groupe One, les Missions Locales d'Ixelles et d'Etterbeek, et avec le soutien de Bruxelles-Environnement.

