



CHOISIR ■ EVALUER ■ CUISINER

DÉGUSTER EN TOUTE CONNAISSANCE !

Hes·SO VALAIS WALLIS

Haute Ecole d'Ingénierie
Hochschule für Ingenieurwissenschaften π

Mangez futé !

6 cours pratiques de 2h00 pour retrouver votre chemin dans la jungle de la consommation alimentaire.

Soirées de formation pratique proposées par une équipe de professionnels de l'alimentation afin d'aider les consommateurs à comprendre les offres actuelles de consommation alimentaire (vegan, végétarien, régime, etc.).

Ils vous aideront à devenir des acteurs plus conscients lors de vos achats quotidiens de produits alimentaires !

Technologies du vivant
Rawyl 64, 1950 Sion

Contact
027 606 86 11
www.hevs.ch/itv

Infos et inscriptions
info.itv@hevs.ch

HORAIRE

19h30 – 21h30

DATES

Jeudi 17.01.19
Jeudi 24.01.19
Jeudi 31.01.19
Jeudi 07.02.19
Jeudi 14.02.19
Jeudi 21.02.19

Pratique



- Apprendre à lire une étiquette
- Se retrouver dans la jungle des labels
- Remettre à jour ses connaissances en cuisine (conservation des aliments et des plats cuisinés)
- Cuisiner en toute sécurité
- Se nourrir sainement et avec plaisir



S'adresse à toute personne
intéressée par le thème
...De 7 à 77 ans...



Janvier + février 2019
6 soirées
19h30 — 21h30



CHF 290.-
Pour les 6 soirées

Programme et Intervenants

17.01.19 — Janine Rey, Resp. Evaluation sensorielle

Introduction, organisation du cours

Alimentation : approche historique et sociologique

👉 Découvrir l'histoire pour comprendre le présent.

24.01.19 — Laurence Nicolay, professeure en nutrition

Régimes végétarien, vegan, flexitarien, sans gluten, sans caséine, sans lactose, paléo, crudivore, ... : que choisir ? Ce cours propose de répondre à vos questions.

👉 A l'issue du cours, vous pourrez adapter vos menus préférés pour les rendre équilibrés.

31.01.19 — Rudolf Schmitt, microbiologue, professeur en sécurité alimentaire

Moisissures dans le pot de confiture ou sur le fromage ! Est-ce dangereux ou seulement beurk ? Pourquoi n'a-t-on jamais de moisissures sur la viande fraîche ou dans le lait ? Quels microbes sont responsables des altérations des denrées et provoquent des intoxications ? Comment pouvons-nous protéger nos produits et quelle est l'importance de la DLC pour nous ?

👉 Après cette séance, vous ne jetterez plus à la poubelle les aliments encore mangeables.

07.02.19 — Lydie Moreau, professeure en législation alimentaire

Quelles sont les obligations de l'industrie agroalimentaire en matière d'information aux consommateurs ?

👉 Ce cours vous permettra de savoir déchiffrer une étiquette et d'appréhender le cadre légal régissant les informations fournies lorsque vous achetez un produit alimentaire.

14.02.19 — Dimitri Bocquel, resp. Halle pilote agroalimentaire

Lait UHT, lait PAST, lait de montagne, céréales de petit-déjeuner : comment sont fabriqués ces aliments ?

👉 Vous découvrirez les avantages et les inconvénients des différentes fabrications. Ce cours se déroulera au cœur du laboratoire pilote de technologie alimentaire.

21.02.19 — Janine Rey, resp. Evaluation sensorielle

Et si le plaisir de manger devenait la priorité ?

👉 Aller à la découverte des sens, retrouver ses sensations en se nourrissant.