



Infolettre des métiers de bouche BFC N°6 - Mars 2022

Les tendances

Site internet national Cité du Goût et des Saveurs

Le nouveau site internet Cité du Goût et des Saveurs est en ligne, [cliquez-moi](#)

Les artisans ont notamment accès à des pages :

- Formation professionnelle, [cliquez-moi](#)
- Veille, [cliquez-moi](#)



Les rappels réglementaires

Affichage obligatoire de l'origine des viandes en restauration

Depuis le 1^{er} mars 2022 toutes les activités de restauration (sur place, à emporter ou livrée) ont l'obligation d'afficher l'origine des viandes et le lieu d'abattage pour toutes les viandes, bovines, porcines, ovines et les volailles.

En savoir plus, [cliquez-moi](#)



Déclaration, dérogation d'agrément etc...

Vous avez créé une activité alimentaire récemment ? Vous avez repris un établissement ? Vous avez changé d'adresse ? Vous avez complété votre activité ? Vous avez des clients professionnels ?...

Etes-vous sûr d'être à jour et d'avoir fait ou actualisé votre déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale ou votre dérogation ?

- Informations sur la déclaration, [cliquez-moi](#)
- Informations sur la dérogation à l'agrément, [cliquez-moi](#)



Vous souhaitez faire un point sur votre situation ? Contactez votre spécialiste alimentaire (voir coordonnées au bas de l'infolettre).

Les accompagnements



Besoin d'information ou d'accompagnement en hygiène, traçabilité, plan de maîtrise sanitaire...

Vos interlocutrices :

Bourgogne :	Carine Bonhomme-Arnault	03 80 63 13 47	carnault@artisanat-bfc.fr
Doubs et Haute-Saône :	Patricia Giroud	03 81 21 35 22	pgiroud@artisanat-bfc.fr
Territoire de Belfort et Haute-Saône :	Isabelle Ziegler	03 81 21 35 37	iziegler@artisanat-bfc.fr

Agenda des manifestations

Salon Rest'Hotel du 20 au 21 mars à Dijon Retrouvez-nous sur notre stand et participez à nos conférences

- Dimanche 20 mars à 15h : " Alimentation des seniors : proposer des produits et des services adaptés "
- Le lundi 21 mars à 11h30 : « Améliorer sa présence sur le web »
- Le lundi 21 mars à 14h30 : « Réfléchir ses emballages »

Téléchargez votre badge gratuit [cliquez-moi](#)



" Salon des Seniors de Côte-d'Or " du 7 au 8 avril à Dijon Exposez sur notre stand

Artisans de l'alimentaire de Côte-d'Or, venez exposer sur notre stand ou participez à nos ateliers. Gratuit pour les adhérents à la Silver Gastronomie.

En savoir plus [ici](#)

Renseignements : Carine Bonhomme-Arnault - 03.80.63.13.47 - [Mail](#)



Agenda des formations

Formation étiquetage et déclaration nutritionnelle

Lundi 21 mars **en visioconférence**

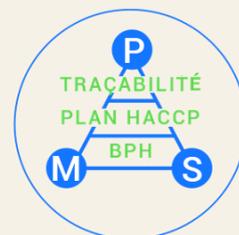
Informations et inscriptions : [Cliquez-moi](#)



Formation Plan de Maîtrise Sanitaire

Lundi 28 mars à **en visioconférence**

Informations et inscriptions : [Cliquez-moi](#)



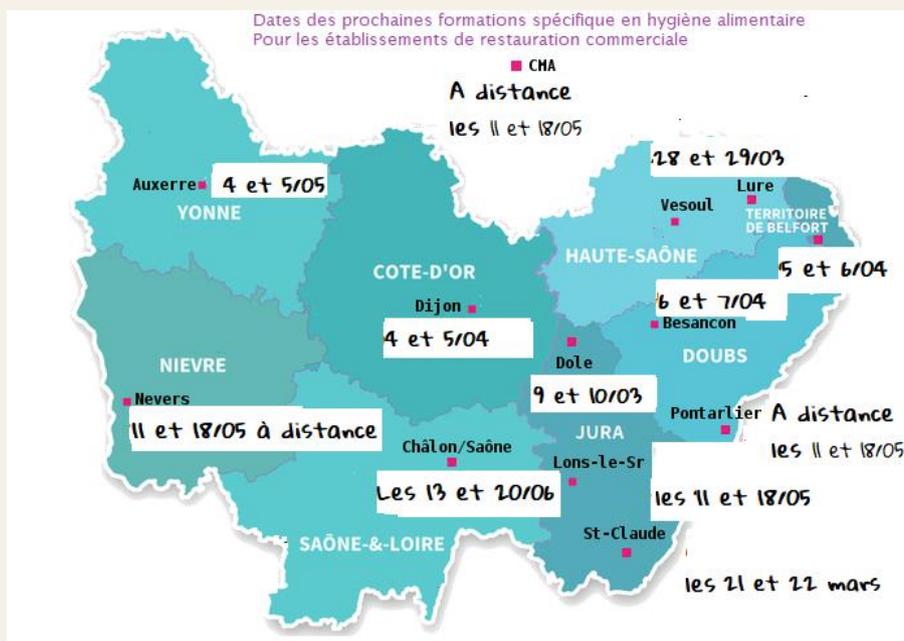
Formation initiation à la méthode HACCP

Lundi 16 mai à **en visioconférence**

Informations et inscriptions : [Cliquez-moi](#)



Formation spécifique en matière d'hygiène pour les activités de restauration



Informations et inscriptions : [Cliquez-moi](#)

Concours et prix

Candidatez au Prix Goût et Santé

Le Prix Goût et Santé MAAF 2022 récompense (5.000 €) des professionnels des métiers de bouche qui mettent leur talent au service de la prévention de la santé, en créant des recettes originales, qui font la part belle aux saveurs et à l'équilibre alimentaire dans 4 catégories « recette salée », « recette sucrée », « recette à emporter » ou « recette à conserver ». La recette doit intégrer des composants et un processus de fabrication qui visent à :

- Supprimer ou à atténuer les facteurs de risque (sucre, graisses saturées, sel, agents favorisant le cholestérol, l'hypertension, le diabète ou d'autres pathologies).
- Mettre en valeur des ingrédients (ou leurs substances) prévenant certaines maladies ou assurant une meilleure qualité de vie.



En savoir plus, [cliquez-moi](#)



N'hésitez pas à contacter votre organisation professionnelle départementale

Toutes les coordonnées en cliquant [ici](#)



Ce programme est financé par le Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté