

Les apports d'un FabLab dans les métiers de la gastronomie



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Peut être suivi sans prérequis seul ou dans le cadre d'un parcours progressif après avoir participé au module 1
IDENTIFIANT	25A0252076
CODE	97152
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir les applications créatives des technologies numériques en cuisine, comprendre leur impact sur l'innovation culinaire.
- Explorer les possibilités de personnalisation et de production écoresponsable.

Description du contenu :

- Découvrir des machines adaptées à la gastronomie (imprimante alimentaire 3D, découpe laser pour aliments),
- Explorer les nouvelles techniques de design culinaire et réflexion sur les enjeux éthiques et durables en alimentation numérique.

Activités :

- Atelier pratique : créer un prototype comestible en utilisant une imprimante 3D alimentaire ;
- Découvrir les machines et expérimenter des techniques innovantes ;
- Étudier des cas concrets de chefs utilisant le numérique pour personnaliser l'expérience culinaire.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.