

MarieTACONNÉ



FORMATRICE EN ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

Consciente que l'éducation au goût par la pratique culinaire est un levier précieux pour contribuer au développement du pouvoir d'agir de chacun dans le domaine de l'alimentation saine et durable, j'y contribue en formant des stagiaires en construction de projet professionnel en cuisine végétarienne et biologique au sein du Centre de Formation Culinaire.

FORMATIONS INITIALES

Licence Pro Alimentation et Conseil en Nutrition Santé / UCO Guingamp (22) / Août 2023

DU Thérapie Naturelles et Diététique Chinoise / UCO Guingamp (22) / Avril 2023

Formation en cuisine biologique, approche globale et technique / CFC de Pleumeur-Bodou (22) - (4 sem) / juin 2022

BTS et DE de Conseillère en Économie Sociale et Familiale / IFORIS Angers (49) / 2001 et 2002

BAFA / 1998

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

CFC / Centre de Formation Culinaire / responsable administrative et formatrice – Pleumeur-Bodou (22) – Depuis septembre 2023

CFC / Centre de Formation Culinaire / stage Licence Pro ACNS / – Pleumeur-Bodou (22) - De avril à juillet 2023

Stages PMSMP De avril à juillet 2022 :

Maraîchers / Trézény et Trégrom

Semences et Plants de légumes Bio / Plants B - Lannion

Restaurant Végétarien / Tootibon - Lannion

Restaurant scolaire / Collège Charles Le Goffic- Lannion

Prestation de cuisine / Groupe en stage Méditation – Bégard

ACT / Appartements de Coordination Thérapeutique / création de service/ ADAPEI-NOUVELLES – Lannion (22) - De avril 2021 à février 2022

ESAT / Établissement Sociale d'Aide par le Travail pour adultes en situation de handicap / EMERAUDE ID – Lannion (22) - De sept.2012 à fév.2022

SAVS / Service d'Accompagnement à la Vie Sociale pour adultes en situation de handicap psychique / ADAPEI-NOUVELLES – Saint-Brieuc (22) - De oct.2007 à mars 2021

CADA / Centre d'Accueil pour Demandeurs d'Asile / Foyer ADOMA – Gargenville (78) - De 2003 à 2007

ACTIONS

De 2003 à 2023 :

Animation d'ateliers cuisine et alimentation :

- Collégiens Cuisiner locale et de saison 2023
- Familles Cuisine saine et gourmande 2023
- Étudiants de l'UCO Cuisiner sans four 2023
- Adultes travailleurs en ESAT, valorisés lors de la participation à la semaine du goût en 2016 à Lannion
- Adultes en situation de handicap psychique
- Demandeurs d'asile et réfugiés

COMPETENCES TRANSVERSALES ET SPECIFIQUES

Réaliser et animer une prestation de sensibilisation à l'alimentation durable

Réaliser et animer des projets d'éducation nutritionnelle

Intégrer les enjeux, intérêts et contraintes en circuit court, local et de saison

Connaître les concepts de nutrition classique et alternative

Connaître et transformer des produits spécifiques utilisés dans la restauration biologique et végétarienne

Intégrer les plantes, fleurs et algues à la cuisine

Évaluer et analyser une situation dans sa globalité

Encourager la démarche participative et la formation par les pairs

Travailler en équipe pluridisciplinaire

Participer à la création, organisation et gestion d'un service

PROFIL & VALEURS

Consciencieuse	Participation
Authentique	Travail d'équipe
Pragmatique	Respect
Déterminée	Cohérence
Dynamique	Éthique

CENTRES D'INTERET

Cuisine
Jardin potager, fleurs et herbes aromatiques
Randonnée
Musique
Yoga