

Gastronomie vegan, bio et végétale : initiation

Possibilité d'intervenir dans vos locaux sur ce thème, dates et conditions : nous consulter

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



Justine RIST

Cheffe de cuisine

Opérateur de compétences

Thématique

- Cuisine santé

Action de formation

Nutrition diététique découverte (la cuisine végétalienne, cuisine végétarienne, valeur nutritionnelle, ...)

Objectifs généraux

- Découvrir les différentes formes de cuisines santé et leur valeur nutritionnelle

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3 Commis de cuisine
- RNCP 37859
- CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

Objectifs pédagogiques

- Apprendre à substituer les ingrédients couramment utilisés (viandes, poissons, produits laitiers, oeufs...) et proposer un plat végétal complet et équilibré.
- Découvrir des recettes simples, originales et créatives pour répondre aux nouvelles attentes et séduire une clientèle en recherche de naturel.

Contenus de la formation

Connaître les produits

- Savoir où trouver les protéines végétales, les différents régimes (végétarien, végétalien ou vegan) l'équilibre des repas, la présentation des divers ingrédients bio-végétariens
- Prendre connaissance et savoir utiliser des substituts pour les différents ingrédients
- Découvrir le soja (tofu) sous ses différentes formes, textures et présentation
- Savoir l'utiliser judicieusement afin de pouvoir l'accommoder de façon savoureuse

Organiser le travail et savoir commercialiser

- Prendre les précautions de réalisation et de distribution
- Éviter la contamination croisée
- Choisir les appellations
- Calculer les coûts et définir la faisabilité
- Informer le client

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Réaliser des recettes et menus spécifiques

- Mettre en place une démarche créative : association de saveurs et textures
- Remplacer les produits à risque d'allergies ou d'intolérances
- Maîtriser les techniques professionnelles
- Adapter les modes de cuisson aux différentes productions
- Mettre en valeur des assiettes et des plats (décoration, mariages de couleurs, dressages, ...)

Gastronomie vegan, bio et végétale : initiation

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.
- Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

Disponible sur notre site www.cefppa.eu

Coût

850 €, prix net

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

