



★ **M. Yoann ABITBOL**
Chef de cuisine

Dates de la formation

Lundi 7, mardi 8 et mercredi 9 novembre 2022

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Apprendre à substituer les ingrédients couramment utilisés (viandes, poissons, fromages, beurre, œufs...) 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.

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.

Public et pré-requis

Cuisiniers, Chefs de cuisine

Aucun pré-requis

Coût

1 140 €, prix net.

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller

4 Rue Eugénie Brazier

67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :

42 67 015 14 67

Gastronomie Végan, Bio et Végétale

► Programme détaillé

► Connaissance des produits

- Où trouver les protéines végétales, les différents régimes (végétarien, végétalien ou végan) l'équilibre de repas, la présentation des divers ingrédients bio-végétariens...
- Présentation des substituts pour les différents ingrédients
- Formation des participants à l'utilisation des différents ingrédients de substitution.
- Découverte du soja (tofu) sous ses différentes formes, textures et présentation.
- Savoir l'utiliser judicieusement afin de pouvoir l'accommoder de façon savoureuse.

► Réalisations de recettes et menus spécifiques

- Démarche créative : association de saveurs et textures
- Remplacement des produits à risque d'allergies ou d'intolérances
- Techniques professionnelles
- Modes de cuisson adaptés
- Mise en valeur des assiettes et des plats (décoration, mariages de couleurs, dressages,...)

► Organisation du travail et commercialisation

- Précaution pour réalisation et distribution : contamination croisée
- Choix des appellations
- Calcul des coûts et faisabilité
- L'information au client

► Bilan du stage

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

CEFPPA
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE
Adrien Zeller

► **Contactez
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19

E-mail : fpc@cefppa.eu