

Possibilité d'intervenir dans vos locaux

3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30




**M. Yoann
ABITBOL**
Chef de cuisine

Objectifs pédagogiques

- Apprendre à substituer les ingrédients couramment utilisés (viandes, poisson, fromages, beurre, 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.

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

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'accommorder de façon savoureuse

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,...)

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

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 particuliers

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- Pour les TNS

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

1 140 €, prix net

MON
COMPTE
FORMATION

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

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

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

