



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

Dates de la formation

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

Objectifs pédagogiques

Se perfectionner et approfondir ses connaissances des différentes formes de cuisines santé et bien-être. Mettre en place une démarche créative de substitution des ingrédients couramment utilisés (viandes, poissons, fromages, beurre, œufs...) et proposer un plat végétal complet et équilibré.
Mieux 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 collectif

Public et prérequis

Cuisiniers, Chefs de cuisine
Avoir des connaissances de base en cuisine « végétale et végan »

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.

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 19
e-mail : fpc@cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Gastronomie Végan, Bio et Végétale : Perfectionnement

► Programme détaillé

► Rappel des connaissances et des produits utilisés

- Où trouver les protéines végétales, les différents régimes (végétarien, végétalien ou végan) l'équilibre de repas, la présentation des divers ingrédients bio-végétariens...
- Rappel sur les substituts à disposition pour les différents ingrédients
- Les nouveaux produits disponibles formes, textures et présentation.
- Comment végétaliser ses recettes
- Comment substituer les protéines animales pour proposer des réalisations savoureuses attendues par la clientèle.

► Réalisations de recettes créatives et menus élaborés

- Techniques professionnelles orientées vers la cuisine bien-être : végétale, végan, sans lactose, sans gluten
- Démarche créative : association de saveurs et textures
- Remplacement des produits à risque d'allergies ou d'intolérances
- Modes de cuisson adaptés
- Mise en valeur des assiettes et des plats (décoration, mariages de couleurs, dressages,...)

► Organisation du travail et commercialisation et calcul des coûts

- Planification du travail de l'équipe
- 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
Adrien Zeller
POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

► **Contactez nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19
E-mail : fpc@cefppa.eu