

Nutrition diététique découverte : bistronomie végétale

Lundi 5 et mardi 6 octobre 2026

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



Willy BERTON

**Chef de cuisine
Consultant**

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 HOTELIERIE RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

Objectifs pédagogiques

- Découvrir les différentes formes de cuisines santé et leur valeur nutritionnelle.
- Se perfectionner et approfondir ses connaissances des différentes formes de cuisines santé et bien-être.
- Mettre en place une démarche créative de recettes végan pour développer l'offre de votre carte de restaurant.

Contenus de la formation

Maîtriser les fondamentaux et techniques de la cuisine végétale

- Identifier les ingrédients et produits alternatifs aux produits d'origine animale.
- Approfondir la connaissance des protéines végétales, légumineuses, dérivés du soja et autres alternatives.
- Utiliser les graines germées, algues et produits végétaux en tenant compte de leurs apports nutritionnels.
- Appliquer les techniques de cuisson, de transformation et de conservation.
- Maîtriser l'impact des cuissons sur la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits.

Développer une cuisine végétale créative et végastonomique

- Réaliser des recettes végétales inspirées des classiques de la gastronomie française revisités.
- Travailler les textures, formes et structures des préparations végétales.
- Associer les saveurs et les ingrédients dans une démarche créative et gourmande.
- Utiliser les liants et texturants végétaux pour améliorer les qualités organoleptiques.
- Mettre en valeur les plats par le dressage, les mariages de couleurs et la présentation des assiettes.

Concevoir, organiser et valoriser une offre végétale en restauration

- Élaborer des menus et suggestions à la carte complets, équilibrés et attractifs.
- Intégrer la saisonnalité des produits et identifier les circuits de distribution adaptés.
- Calculer les coûts de production, les prix de vente et évaluer la faisabilité économique.
- Choisir les appellations et mettre en avant les plats sur la carte et dans les propositions commerciales.
- Promouvoir l'offre végétale dans une démarche de découverte

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session
- **Chaque participant repart avec un menu complet végétal**

Nutrition diététique découverte : bistronomie végétale

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](#)

Coût

850 €, prix net

Lieu

CEFP
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

Disponible sur notre site www.cefppa.eu

