

Lundi 27, mardi 28 et mercredi 29 avril 2026

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Willy
BERTON**

**Chef de cuisine
Consultant**

Objectifs pédagogiques

- Approfondir les techniques de cuisine végétale et végane, de l'initiation aux pratiques professionnelles.
- Maîtriser la production de recettes végétales et véganes, à partir de produits sans aucune origine animale
- Savoir proposer des plats complets, équilibrés et attractifs, intégrables à une carte ou à un menu, afin de répondre aux nouvelles attentes de la clientèle.

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

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 végastronomique

- 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**

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

1 050€, prix net



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

- 122 formations réalisées en 2025
- 772 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

