

**Lundi 15, mardi 16 et mercredi 17 avril 2024**

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



Mme Martine  
**HOLVECK**  
Cheffe de cuisine

## Objectifs pédagogiques

- Intégrer dans ses propositions de plats et menus une démarche de « bio-durabilité » où céréales, légumineuses et légumes auront une place de choix.
- Découvrir des recettes simples, originales et créatives basées sur un équilibre nutritionnel 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

### Découverte de l'épicerie végétarienne

- Présentation des sept céréales, des légumineuses et différentes déclinaisons disponibles (en grains, en flocons, en farine...).
- Définir leur place dans une alimentation moderne.
- Connaître les spécificités organoleptiques.
- Maîtriser les techniques de cuissons et de transformation.
- Savoir utiliser les produits judicieusement afin de pouvoir les accommoder de façon savoureuse.

### Le bio et « bio-durabilité »

- Définition, connaissance de la production.
- Trouver les circuits de distribution.
- Connaître les coûts, les avantages et inconvénients.
- Adopter les bons réflexes pour une alimentation durable et raisonnée.

### Réalisations de recettes et menus équilibrés

- Démarche créative : association de saveurs et textures
- Production de sauces, chutneys, pestos, soupes ou mousses de légumineuses.
- Mise en valeur des assiettes et des plats (décoration, mariages de couleurs, dressages,)

### Organisation du travail et commercialisation

- Connaître la saisonnalité des produits.
- Effectuer des mises en place et des préparations pour faciliter le service.
- Choix des appellations et mise en avant à la carte et dans les propositions.
- Calcul des coûts et faisabilité.
- L'information au client et promotion des propositions 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

## 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](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO  
[espaceformation.akto.fr](http://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**



## Lieu

CEFP

## 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

