

Octobre 2024

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Yoann
ABITBOL**
Chef de cuisine

Objectifs pédagogiques

- Se perfectionner aux techniques de production des différentes formes de cuisine végétale et végan.
- Développer sa démarche créative de propositions de recettes à partir de produits spécifiques sans aucune origine animale.
- Savoir établir des suggestions à la carte ou en menu, de plats complets et équilibrés pour mieux 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 HOTELIERIE
RESTAURATION LOISIRS
Date d'enregistrement : 19-07-2023

Contenus de la formation

Rappel de connaissance des produits

- Les ingrédients et produits alternatifs aux produits d'origine animale.
- Les protéines végétales oubliées, les légumineuses et leurs dérivés.
- Les graines germées, véritables sources de vitamines.
- Rappel des techniques et mode de cuissons et de transformation.
- Les différentes formes, textures et présentation des produits soja et "similis" carnés.
- Les intérêts nutritionnels à conserver.
- Trouver les circuits de distribution.

Réalisations de recettes créatives et menus

- Démarche créative : association de saveurs et textures.
- Utilisation de produits de substitutions.
- Impact de la cuisson sur la qualité nutritionnelle.
- Utilisation de texturants pour augmenter les qualités organoleptiques.
- Mise en valeur des assiettes et des plats (décoration, mariages de couleurs, dressages).
- Proposer une cuisine végan gastronomique.

Organisation du travail et commercialisation

- Connaître la saisonnalité des produits.
- Les mises en place et les préparations qui facilitent le service.
- Savoir choisir les 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, 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



Lieu

CEFP A 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

