

DIVERSIFIER SES MENUS AVEC UNE OFFRE VEGETALE VARIEE

1 jour - 7 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Produire des repas complets en n'utilisant que des ingrédients d'origine végétale
- Attirer une nouvelle clientèle en proposant un menu végétal
- Mettre en œuvre la diversité de l'alimentation végétale
- Acquérir des notions de diététique pour créer un repas végétal équilibré sur le plan nutritionnel
- Préparer des légumineuses, des fausses viandes, des produits laitiers d'origine végétale, et les produits originaux de la cuisine végétale
- Diversifier et décliner des plats traditionnels en plats végétariens

PROGRAMME

- Création de repas végétal complet (entrées, plats, desserts)
- Les bases nutritionnelles d'une alimentation végétale équilibrée
- Cuisiner : Les légumineuses (trempier, cuire, cuisiner)
- Cuisiner : Les fausses viandes (tempeh, seitan, tofu, protéine de soja texturisée, etc.)
- Les produits laitiers d'origine végétale (lait, crème, fromages, etc.)
- Rechercher et remplacer (Le lait, les œufs, le beurre, les fromages, la crème, les viandes rouges, les viandes blanches le poisson)

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Distribution dossiers techniques, support papier et numérique
- Matériel et ustensiles de cuisine, matières premières fournies
- Réalisation, explication sur recettes
- Tabliers fournis aux stagiaires
- Echanges avec le groupe et le formateur

FORMATEUR

Cette formation est animée par Carol ATTALIA, formateur cuisinier.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations des acquis par le formateur (tour de table et mise en situation).
- Évaluation de satisfaction.

ACCESSIBILITÉ

La CMA Savoie est accessible PMR (Personne à Mobilité Réduite).
Référents Handicaps : Christel Gustin et Fanny Tandonnet
formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

Mise à jour le 23/02/2024

LES +

- Mise en pratique
- Formation en petit groupe
- Idées recettes innovantes
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)

PUBLIC : 10 personnes maximum

- Cuisinier, restaurateur
- Traiteur...

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU

CMA Savoie – La Motte Servolex

DATES / HORAIRES

Lundi 27 mai 2024

➔ De 8h45 à 12h15 & 13h30 à 17h

TARIF

400 € nets de taxe
Possibilité de prise en charge totale ou partielle par votre OPCA.
Nous contacter.

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions 4 jours avant la rentrée en formation selon le statut

CONTACT : PÔLE FORMATION

CMA Savoie
Fabrice ALLARD / Christelle GUSTIN
17 Allée du Lac de Tignes
73290 LA MOTTE SERVOLEX
04 79 69 94 00
formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

CGV à consulter sur notre site internet :
<https://www.cma-savoie.fr/formations>
Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.