

# CUISINE VÉGÉTARIENNE

PR8160093251

Taux de satisfaction des stagiaires : 9,2/10

Découvrir de nouvelles techniques culinaires.

**Durée: 21.00 - (3.00 jours)**

## Profils des stagiaires

- Chefs cuisiniers, Cuisiniers, Commis, Débutants.
- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective.

## Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

## Prérequis

- Aucun.

## Objectifs pédagogiques

### A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Acquérir les bases d'une gastronomie végétale gustative et naturelle.
- Maîtriser les techniques de préparation, cuisson et présentation.
- Savoir équilibrer un plat, un menu pour qu'il contienne les apports nutritifs essentiels.
- Réaliser des productions culinaires.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

## Contenu de la formation

- L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE EN CUISINE
  - Types de produits.
  - Saisonnalité.
  - Conservation.
  - Circuits d'approvisionnement .
- L'IMPORTANCE DES CÉRÉALES COMPLÈTES ET DES LÉGUMINEUSES
  - Association légumineuses et céréales.
  - Les sauces d'accompagnement.
  - Le seitan, les pâtés végétaux et fromage végétal.
- LA CUISINE SANS GLUTEN
  - Les pâtisseries sans gluten : pâte sablée, le caramel végétan, les cookies, génoises et garnitures.
- UTILISATION DES HERBES DU JARDIN ET DE LA COLLINE EN CUISINE
  - Reconnaissance dans le jardin et dans la colline (suivant la saison).
  - Leur utilisation dans les sauces pour les entrées et les aromates.
- LES PÂTES LEVÉES - INTÉRÊTS NUTRITIONNEL ET CULINAIRE
  - Petits pains pour burger, brioches végétan, petites viennoiseries, pain pita et fougasses.
- LA CUISINE ADAPTÉE À LA RESTAURATION
  - Salade : base quinoa ou millet avec légumes du moment.
  - Les burgers végétaux, pancakes aux légumes, bruschetta, tartines garnies, garniture pour pain pita et pain naan etc .

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique allée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

### Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.  
Démonstrations des pratiques professionnelles  
Apports technologiques appliqués  
Mise en situation directe du stagiaire avec la réalisation des recettes.  
Visualisation des produits et des recettes  
Dégustation et analyse critique des productions  
Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Questionnaire de positionnement en amont de la formation  
Exercices d'application. Mises en situation.  
Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur  
Evaluation de la satisfaction des apprenants en fin de stage  
Nous pouvons également mener des enquêtes à froid pour évaluer la mise en oeuvre des acquis de la formation  
Attestation de compétences remise sur demande

### Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

### Tarif H.T.

3150.00 €

### Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

### Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter notre référent handicap :

Gospel DAGOGO au **04 42 03 04 42** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

### Sanction Pédagogique

Attestation de compétences remise sur demande

Contact : 04 42 03 04 42

Date de création : 3 mars 2024