



DECOUVERTE CUISINE VEGETARIENNE

7 H 1 Journée

La cuisine végétarienne suit les principes du végétarisme, autrement dit en n'intégrant pas de chair animale dans la préparation (volaille, viande rouge, poisson). De manière à vous aider à créer des plats adaptés aux personnes végétariennes, notre organisme de formation peut vous former, vous ou vos collaborateurs, à la maîtrise de ce type de cuisine. Avec notre formation à la cuisine végétarienne, vous pourrez ainsi innover dans vos pratiques culinaires et créer des plats savoureux et créatifs, respectant le régime alimentaire des végétariens .

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Savoir élaborer des repas basée sur une cuisine végétarienne de qualité Respecter les produits de saisons et un schéma de goût Élaborer des recettes créatives au sein d'ateliers personnalisés dans le respect de la démarche Qualité Mettre en valeur de façon nouvelle les produits élaboré

CONTENU DE LA FORMATION

Retour sur les fondements de la cuisine créative : Comprendre les grandes lignes de la créativité Les cinq sens et la créativité : comment et pourquoi créer la surprise ? La définition du goût et le schéma du goût Focus sur la créativité culinaire et saisonnalité.

Mieux comprendre le végétarisme ou la cuisine végétarienne Retour sur l'histoire du végétarisme pour mieux comprendre les consommateurs et leurs attentes Le végétarisme dans le monde et les différentes formes de végétarisme La notion d'équilibre nutritionnel Le végétarisme une motivation et une conviction.

Réalisation pratique de recettes végétariennes en atelier Etude des fiches techniques permettant d'organiser sa production Mise en pratique sous forme d'atelier de cuisine avec réalisation des recettes végétariennes Chaque stagiaire sera amené à cuisiner ses propres plats Dégustation des plats et commentaires / critiques Débriefing sur les actions à mener Réalisation de fiches techniques Elaboration de recettes sur la bases des produits utilisés par la cuisine Conseils personnalisés en fonction du contexte client.

Pour qui :

cuisinier , chef de cuisine

Pré-requis :

Aucun.

Suivi à 3 mois et 6 mois. Attestation de fin de stage.