

La cuisine végétale

Référence : FPROAL015

Thématique : Me former aux métiers de bouche

FORMATION PROFESSIONNELLE

Nouvelle formation 2025

Se former aux métiers de l'artisanat

"

La cuisine végétale : les fondamentaux pour être autonome.

"

LA CUISINE VÉGÉTALE

Découvrir les fondamentaux pour être autonome



Objectifs

- Concevoir une assiette végétale et sans allergènes en tenant compte des notions de nutrition, des techniques de cuisson, de découpe et d’associations de saveurs et d’assaisonnements.
- Préparer, réaliser et dresser des préparations culinaires végétales dans un contexte professionnel (traiteur, restauration commerciale).

Contenu

- Connaissance des différents régimes alimentaires et des principaux allergènes
- Connaissance des différentes catégories d'aliments et leurs substituts en végétal
- Mise en oeuvre des bonnes associations pour une assiette végétale équilibrée (nutritionnelle et gustative)
- Application des techniques de cuisson, de découpe et d'aromatisation adaptée à la cuisine végétale
- Réalisation des recettes salées et sucrées à décliner en fonction du contexte professionnel et des saisons

Exemples de recettes réalisées pendant la formation :

- Pad Thaï
- Bowl de saison (Rillettes noix, Tagliatelles courgettes sauce menthe, Steak végétaux maison, sauce fromagère, légumes rôtis...)
- Assiette tapas (Panisses revisitées, Wings de pleurotes, Accras aux algues, Boulettes de lentilles...)
- Toutes les Recettes de la gastronomie française en version végétale

Prérequis

- Aucun

Public

- Professionnels de la cuisine : cuisiniers, traiteurs, chefs privés

Méthodes et moyens mobilisés

- Mises en situations pratiques dans une cuisine professionnelle
- Apports théoriques

Modalité d’évaluation

- É
valuation des acquis à l'entrée et en fin de formation

Durée

- 7 heures
  sur 1 journée (9h00 à 17h00)

Modalités et délais d’accès

- Sur inscription aux dates indiquées pour chaque session ; date limite d'inscription 15 jours avant le début de la formation ; maximum 8 participants

Tarif public

- 450 euros net de taxe avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l’organisme de financement de la formation professionnelle

Tarif artisan

:
«
Entreprise inscrite au Registre National des Entreprises (RNE), exerçant une activité artisanale dont le code d'activité (APRM) relève de la NAFA, Nomenclature d'Activité Française de l'Artisanat
»

- Possibilité de prise en charge partielle du coût de la formation sous réserve des conditions des organismes financeurs - Nous contacter

Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Nous contacter



Chambre de Métiers et de l’Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

Date de mise à jour : 20 février 2025

Délivré par:

- Angers, CMA Formation (49) : 3, rue Darwin - CS 80806 - 49008 ANGERS CEDEX 01
- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) : Place Jacques Chesné - BP 8309 - 44983 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Prochaines sessions:

- Angers, CMA Formation (49) - Formation proposée dans notre centre de formation. Nous contacter pour en savoir plus sur les modalités. - Pas de date limite d'inscription

Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DIRIGEANT(E) - contact
- CREATEUR REPRENEUR - contact
- AUTRE PUBLIC - contact