



Proposer une offre végétarienne variée

Référence : FPROAL003

Thématique : Me former aux métiers de bouche

FORMATION PROFESSIONNELLE

Pas de session en 2023

Se former aux métiers de l'artisanat

« Identifier et mettre en place une offre végétarienne pour répondre aux nouvelles tendances. »

Objectifs

- Connaître les différentes sources de protéines végétales (composition d'une protéine, de la protéine végétale brute aux gammes alimentaires transformées)
- Acquérir les repères nutritionnels et culinaires de la cuisine végétarienne
- Élaborer des menus 100% végétariens en respectant les techniques de préparations des produits.

Programme

- 5 bases de menus 100% végétariens de l'entrée au dessert (menu à thème : cuisine du monde (mexicaine/italienne/marocaine) et française (provençale, traditionnelle...) déclinable suivant les saisons et les produits
- Céréales de tradition - sarrasin, millet, avoine - pour des plats à forte identité : gratinés, galettes, risotto, lasagne, riz cantonais, couscous,
- Les légumineuses pour diversifier les plats (crumble, tartinables, soupes, salades composées, tarte salées, blanquette végétarienne, légumes farcis...)
- Desserts (cake flocons d'avoine.../gâteaux au chocolat aux haricots rouges/blancs, riz au lait, Flan/Far/clafoutis aux fruits...)

Prérequis

- CAP métiers alimentaires ou un an d'expérience en entreprise

Méthodes mobilisées

- Apports de connaissances, pratiques professionnelles et conseils personnalisés,

Modalité d'évaluation

- Évaluation des connaissances abordées pendant la formation
- Attestation de formation

Durée

- 1 jour (7h)

Modalités et délais d'accès

- Sur inscription

Tarif public

- 250 €/jour nets 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

»

- Prise en charge totale sous réserve des conditions des organismes financeurs

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

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 : 6 novembre 2023

Délivré par:

- Ste-Luce-sur-Loire, CMA Formation (44) : Place Jacques Chesné - BP 8309 - 44983 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Prochaines sessions:

- Ste-Luce-sur-Loire, CMA Formation (44) - Pour toute information complémentaire sur la programmation ou sur les dates en cours ou à venir, nous consulter
Inscription avant le 28/03/2024

Tarifs:

- ARTISAN (INSCRIT AU RM) - contact
- SALARIE(E) - contact
- CREATEUR REPRENEUR - contact
- AUTRE PUBLIC - contact