



Chambre
de **Métiers
Artisanat**
et de l'Artisanat
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

Alimentation restauration

LA CUISINE VÉGÉTALE

Découvrir les fondamentaux pour être autonome



TARIF

450 € nets de taxes

Possibilité de prise
en charge : nous consulter



DURÉE

1 jour (7 heures)



PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis



OBJECTIFS

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



PUBLIC

Ouvert aux professionnels
de la cuisine (cuisiniers,
traiteurs, chefs privés,
chefs à domicile...)



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 adaptées à la cuisine végétale
- Réalisation des recettes salées et sucrées à décliner en fonction du contexte professionnel et des saisons
- Exemple de recettes réalisées pendant la formation : Pad thai, Bowl de saison (rillettes noix, tagliatelles courgettes sauce menthe, steak végétal maison, sauce fromagère, légumes rôtis...), assiette de tapas (panisses revisités, accras aux algues, boulettes de lentilles...), recettes de la gastronomie française version végétale



LES + DE LA FORMATION

- Des formateurs experts métiers
- Des plateaux techniques performants



MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Mises en situations pratiques
- Apports théoriques



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscription et calendrier des formations sur artisanatpaysdelaloire.fr
- Inscription jusqu'à 15 jours avant le début de la formation
- Ouverture de la formation avec 8 personnes minimum



ACCESSIBILITÉ

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



www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Formation - Nantes

02 40 18 96 96

fpc44@cma-paysdelaloire.fr

artisanatpaysdelaloire.fr

