

## La Cuisine Végétarienne

**DURÉE** : 2 Jours / 14 heures

**COÛT PAR PERSONNE INTER**: 350,00 €/jour - minimum 3 personnes

**COÛT GROUPE INTRA** Nous consulter

**DATES** : A définir

**LIEU ET ADRESSE** : A définir

**NOM ET QUALITÉ DU FORMATEUR** : Voir convention

**MODALITES ET DELAIS D'ACCES** →15 jours après:

- Avoir complété un bulletin d'inscription,
- avoir eu un entretien téléphonique avec notre intervenant,
- avoir validé les dates,
- avoir retourné la convention signée, et tout autre document nécessaire pour votre inscription.

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap.

**OBJECTIFS** : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Proposer et concevoir une offre Végétarienne dans sa carte, en adéquation avec le concept, le type d'établissement et la clientèle.
- Appréhender ce type de pratique alimentaire qui exclut la consommation de chair animale.
- Optimiser la qualité en utilisant des denrées pouvant substituer la viande, le poisson, etc.

### **PROGRAMME** :

- Réalisation d'entrées, et de plats valorisant des produits adaptés pour une offre Végétarienne et variée.
- Mise en pratique d'une organisation adéquate, de techniques de cuisson, de régénération, et de dressage.
- Réalisation de sauces et jus végétariens
- Définition et application de la fiche technique, de la mercuriale de produits et du suivi des ventes.
- Calcul des coûts, détermination du coefficient multiplicateur et des prix de vente.

### **PUBLIC CIBLE** :

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE - RESTAURATION

**PRÉ REQUIS :**

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

**MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :**

1. Les modalités pédagogiques :  
Travail de groupe collaboratif et interactif sous la forme de travaux dirigés d'application. Des tests organoleptiques avec commentaires sont ensuite organisés.
2. Le rôle du formateur : À partir de contraintes techniques, économiques, organisationnelles des prestations signalées attractives, notre formateur réalisera plusieurs recettes en respectant les normes professionnelles.
3. Les matériels utilisés : Cuisine professionnelle équipée. Les participants doivent apporter une tenue professionnelle de cuisine.
4. Les documents remis aux participants : Dossier pédagogique avec les cours et les fiches recettes.
5. Nature des travaux demandés aux participants : Ateliers de pratique en cuisine.

Les plats proposées par le formateur sont donner à titre indicatif, il appartiendra à l'intervenant professionnel d'ajuster ses propositions en fonction des approvisionnements et de la saison. Les recettes définitives seront transmises aux stagiaires par le biais de la lettre d'information envoyée avant le démarrage de la formation.

**MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES :**

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation :

Evaluation normative : Dans un processus d'essai/erreur le candidat devra être capable de maîtriser correctement les points clefs techniques et théoriques.

Evaluation sommative : L'intervenant sous la forme de questionnement vérifiera l'acquisition théorique et technologique des éléments techniques, professionnels présentés durant la formation. Cette action permet au formateur de constater le niveau des connaissances acquises par le groupe, les stagiaires.

**MODALITÉ D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS :**

La fiche d'évaluation prédéfinie par nos services.