



MODULE TRANSFORMATION DE FRUITS ET LEGUME - FLEXITARISME TRANSFORMATION / CONSERVATION



14 heures soit 2 jours

PUBLIC

**Chef d'entreprise / Salarié /
Porteur de projet**

PREREQUIS

Aucun

DUREE

14 heures soit 2 jours

HORAIRES

8h30 - 12h / 13h - 16h30

DATE ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT

**Un consultant culinaire
international, disciple d'Alain
DUCASSE, fondateur de divers
restaurants dans le monde..**

TARIF

A partir de 945€

LIMITE EFFECTIF

De 4 à 9 participants

DÉLAIS D'ACCÈS

**De 15 jours à 2 mois en
fonction du financement
demandé.**

QUALITE ET SATISFACTION *

Note qualité globale

% satisfaction des stagiaires

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. Savoir adapter vos productions à la tendance actuelle selon la saison
2. S'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs et nouveaux modes alimentaires (flexitarien, végétarien, vegan, sans gluten...)
3. Maîtriser les bases techniques nécessaires pour décliner les produits de saison dans une offre de produits gourmande, santé et variée
4. Connaître la saisonnalité des produits afin de gagner en qualité et rentabilité

METHODE PEDAGOGIQUES

- ✓ Formation théorique basée sur une pédagogie active
- ✓ Support utilisé :
 - des présentations et documents vidéoprojetés
 - un tableau de conférence ou paperboard
 - des quiz et des exercices d'application format papier
- ✓ Mise en pratique en petit groupe en cuisine pédagogique équipée
- ✓ un livret de formation remis à chaque stagiaire et mis à disposition par mail à la suite de la formation

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- ✓ Feuilles de présence et certificat de réalisation
- ✓ Questions écrites (QCM) en cours et en fin de formation
- ✓ Analyse critique des productions
- ✓ Évaluation de la satisfaction en fin de formation
- ✓ Remise d'une attestation individuelle de fin de formation
- ✓ Evaluation du transfert des acquis à M+3

* Nouveau programme



www.helloacademie.re

28/03/2022

MODULE TRANSFORMATION DE FRUITS ET LEGUME - FLEXITARISME TRANSFORMATION / CONSERVATION

CONTENU DE LA FORMATION

- Elaboration de recettes saines et équilibrées sublimant les produits pour des alliances gustatives gourmandes
- Utilisation de différentes céréales, farine sans gluten, super aliments et alicaments
- Application de multiples techniques adaptées à l'organisation des bistrotts et brasseries
- Utilisation « raisonnée » de produits d'origine animale : moins de quantité – plus de qualité
- Utilisation modérée de sel, sucre et matières grasses



”

Comment valoriser invendus, écarts de tri, retours de marchés, ou tout simplement sa production? Fabriquer des confitures, soupes, coulis, chutneys, conserves... peut être une solution pour améliorer ses marges et ne pas gâcher



www.helloacademie.re

MODULE TRANSFORMATION DE FRUITS ET LEGUME - FLEXITARISME

TRANSFORMATION / CONSERVATION

MODALITES POSSIBLES :

Formation intra- entreprise

Formation inter entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).

Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.

La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap

Date: en fonction des disponibilités des salariés.

Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

Le programme peut être **adapté** au contexte et modifié en fonction des attentes.

ORGANISATION POSSIBLE:

En présentiel
 En distanciel

En présentiel
 En distanciel

RYTHMES POSSIBLES:

En continu
 En discontinu

En continu
 En discontinu



En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445



COMMENT FAIRE FINANCER SA FORMATION



VOTRE OPCO PEUT VOUS AIDER A FINANCER VOS FORMATIONS CHEZ HELLO ACADEMIE

La liste des 11 OPCO classés selon le secteur d'activité :

- Culture, tourisme, industrie créatives, médias, loisirs, sport : AFDAS
- Services financiers, assurances et conseil : ATLAS
- Cohésion sociale : Unification
- Entreprises à forte intensité de main d'œuvre : AKTO
- Agriculture, pêche, agroalimentaire : OCAPIAT
- Interindustriel : OpcO 2i
- Construction : Constructys
- Mobilités : OpcO Mobilités
- Entreprises de proximité : OpcO EP
- Santé : OpcO Santé
- Entreprises du Commerce : Opcommerce

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :



0692 988 445



helloacademie@gmail.com



Du Lundi au Vendredi 7h30 - 17h



www.helloacademie.re