

Formation Culinaire Végétarienne: Fondamentaux et Préparations Créatives - Introduction à la cuisine végétarienne

14 heures soit 2 jours



OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. Comprendre les fondamentaux de la cuisine végétarienne
2. Apprendre à préparer une variété de plats végétariens créatifs
3. Maîtriser l'art du dressage des plats végétariens
4. Promouvoir la propreté, l'hygiène alimentaire et la sécurité dans la préparation des plats végétariens
5. Assurer la propreté et l'organisation dans la cuisine

METHODE PEDAGOGIQUES

- ✓ Formation entièrement pratique dans une cuisine professionnelle
- ✓ Support utilisé : des documents distribués tout le long de la formation
- ✓ un livret de recette remis à chaque stagiaire en fin de 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
- ✓ 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

PUBLIC

Salarié/Chef d'entreprise/
Demandeur d'emploi

PREREQUIS

- **Aucun**

DUREE

14 heures soit 2 jours

HORAIRES

9h00 - 12h30 / 13h30 - 17h

DATE ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANTS

Larissa JUDE, cheffe et formatrice,
maîtrisant la cuisine traditionnelle,
la street food et le snacking.

TARIF

720 euros

LIMITE EFFECTIF

De 5 à 7 participants

DÉLAIS D'ACCÈS

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

QUALITE ET SATISFACTION *

Note qualité globale

% satisfaction des stagiaires

* Nouveau programme



Formation Culinaire Végétarienne: Fondamentaux et Préparations Créatives - Introduction à la cuisine végétarienne

CONTENU DE LA FORMATION

Fondamentaux de la cuisine végétarienne

- Avantages pour la santé et l'environnement
- Ingrédients clés de la cuisine végétarienne
- Outils de cuisine spécifiques
- Introduction à la nutrition végétarienne

Pratique culinaire : Apéritifs, finger food végétariens, terrines, tartinades, légumes d'accompagnements, viandes végétales, dérivés de sojas...

- Techniques de préparation
- Techniques de cuisson et d'assaisonnement végétariennes
- Équilibre des saveurs et des textures dans les préparations végétariennes
- Utilisation créative de légumineuses dans les plats principaux végétariens
- Nettoyage des équipements et des surfaces de travail en fin de journée

Bonus : L'art du dressage

- Importance de la présentation esthétique des plats sur une assiette
- Choix des assiettes appropriées pour mettre en valeur les aliments (taille et forme)
- Utilisation des couleurs vives pour créer un contraste visuel attrayant
- Jouer sur les textures en ajoutant du croquant ou une sauce onctueuse
- Utilisation des herbes et des épices pour ajouter de la couleur et de la saveur
- Disposition pratique des aliments sur l'assiette



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



www.helloacademie.re

COMMENT FAIRE FINANCER SA FORMATION

Le CPF de transition professionnelle (ex CIF)

SALARIÉS

RECONVERSION

Le Compte Personnel de Formation dit de Transition Professionnelle, est un dispositif de financement de la formation. Adapté pour le financement d'une formation en transition professionnelle comme la création d'une entreprise, il vous sera utile pour mener à bien votre projet d'entrepreneuriat.



L'Aide Individuelle à la Formation (AIF)

DEMANDEUR D'EMPLOI

Au chômage inscrit auprès de Pôle emploi, vous avez à tout moment la possibilité de suivre une formation qualifiante pour accéder au marché de l'emploi. Il n'est pas nécessaire d'être indemnisé pour prétendre à cette aide. L'AIF pourrait être accordée pour financer en partie ou en totalité la formation selon certaines conditions précises.



pôle emploi

Les OPCO

SALARIÉS

- 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 : Uniformation
 - 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



Contactez-nous pour en savoir plus!

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 8h - 17h

www.helloacademie.re