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

PUBLIC

Demandeur d'emploi, Chef d'entreprise, Salarié

PRÉREQUIS

Aucun

DURÉE

14 heures soit 2 jours

HORAIRES

9h-12h30 13h30- 17h

DATES ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANT(S)

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

TARIF

686€ euros sur fonds propres

990€ avec un dispositif de prise en charge

LIMITE EFFECTIF

De 5 à 7 participants

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 de la présentation des mets végétariens (en snacking)
4. Promouvoir la propreté, l'hygiène alimentaire et la sécurité dans la préparation des plats végétarien
5. Assurer la propreté et l'organisation dans la cuisine

METHODE PEDAGOGIQUES

✅ Cours en présentiel : Les apprenants assistent à des sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges directs et l'interaction.

✅ Formation entièrement pratique dans une cuisine pédagogique entièrement équipée

✅ Support utilisé: des présentations et documents vidéoprojetés , des vidéos et photos; des quiz et des exercices d'application format papier.

✅ Un livret de formation remis à chaque stagiaire

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 à froid à M+3
✓ Évaluation de la satisfaction en fin de formation
✓ Remise d'attestation individuelle en fin de formation

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

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

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 de la présentation:

- Le packaging
- Mise en scène des produits et arts de la table

DELAI D'ACCÈS

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

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 10 / 10
Note atteinte des objectifs: 4 / 4
Note reussite examen: n/a

Nombre de session: 1
Nombre de participant: 8
Juillet 2025

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ **En présentiel**
✖ **En distanciel**

✅ **En présentiel**
✖ **En distanciel**

RYHTMES :

✅ **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

MODALITES INSCRIPTION

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

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/