

CUISINER BIO ET VEGAN... L'AIR DU TEMPS



OBJECTIFS

- Découvrir la cuisine végétale
- Maîtriser les différences entre bio, vegan, végétarien
- Maîtriser les légumes et fruits de saison
- Connaître l'apport protéique
- Savoir se diversifier par un concept dans l'air du temps

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches techniques
- Réalisation de recettes « healthy »
- Réalisation de menus équilibrés quotidien
- Analyse sensorielle autour des réalisations
- Conception de recettes et menus attrayants
- Rappel des règles d'hygiène
- Calcul réel de l'apport calorique de chaque plat
- Tests organoleptiques sur les recettes réalisées
- Techniques de dressage

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques
- Dégustation des productions avec votre équipe
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

PUBLIC CONCERNE

- Personnel de cuisine et de pâtisserie

PRE-REQUIS

- Personnel de cuisine ayant les notions ou connaissances de base

DUREE

- 1 à 3 jours de formation (de 7 à 21 heures)

TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 500,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu :

Date(s) : Du/...../..... Au/...../..... ou