

Parlons végétarien



Durée 4h (1/2 journée)	Date En fonction de vos disponibilités
Lieu Au sein de votre établissement	Prix 320 € HT /personne 500 € HT : tarif groupe

Public concerné

Chefs gérants(tes), chefs de cuisine et cuisiniers(ères), personnel de service auprès du convive enfant.

Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Présenter l'alimentation végétarienne
- Mettre en avant les bienfaits de l'alimentation végétarienne

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Connaître les bases de l'alimentation végétarienne.
- Citer les différentes sources de protéines végétales.
- Acquérir des connaissances sur les besoins nutritionnels en protéines.
- Identifier et lever les réticences liées à la mise en place de menus végétariens.

Contenu

- Définition du végétarien.
- Les sources de protéines végétales.
- Les besoins en protéines des jeunes convives.
- La loi EGalim.
- La communication auprès des convives, des familles et du personnel de restauration.

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète : ateliers pratiques, interactions avec le formateur.

Intervenant

Formateur Métier et Diététicienne

Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.