

Le végétarien s'invite en cuisine



Durée 7 heures (1 jour)	Date En fonction de vos disponibilités
Lieu Au sein de votre établissement	Prix 950 € HT /personne 1200 € HT : tarif groupe

Public concerné

Chefs gérants(tes), chefs de cuisine et cuisiniers(ères) 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' :

- Elaborer des menus végétariens adaptés aux besoins nutritionnels des jeunes convives.
- Cuisiner des recettes végétariennes attractives et savoureuses.

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 selon les recommandations du GERMEN en restauration scolaire.
- Identifier et lever les réticences liées à la mise en place de menus végétariens.
- Élaborer des recettes végétariennes à partir de recettes traditionnelles.
- Assurer un apport en protéine dans chaque recette élaborée.
- Cuisiner des plats végétariens simples, rapides et savoureux en restauration scolaire.
- Créer de nouvelles recettes savoureuses adaptées aux convives et valoriser la prestation.

Contenu

- Les bonnes raisons de végétaliser l'alimentation
- Définition du végétarien.
- Les sources de protéines végétales.
- Les besoins en protéines des jeunes convives.
- Sélection de produits adaptés aux enfants conformes à une alimentation végétarienne (légumineuses, céréales, oléagineuses, ovoproduits...).
- Fiches techniques.
- Application concrète sur des recettes.
- Débriefing sur l'atelier de production.
- 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.



**Le Savoir
PARTAGÉ**
Formation restauration durable

Le Savoir Partagé - RESTORIA

12 rue Georges Mandel - C.S. 50 955 - 49 009 ANGERS CEDEX 1

Tél : 02.41.25.37.11

N° de déclaration d'activité du centre de formation : 52 49 02387 49