

CUISINER VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION COLLECTIVE

FORMATION SUR PLACE



Présentation



La formation aborde les aspects pratiques et théoriques de la cuisine végétarienne en restauration collective.

Public visé : cuisiniers professionnels de la restauration collective.

Objectifs :

- sensibiliser les cuisiniers aux intérêts des alternatives végétariennes
- les motiver à réaliser des recettes végétariennes
- leur donner les clés pour faire de ces alternatives un succès auprès des convives

CUISINER VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION COLLECTIVE

La formation est animée par l'un des formateurs de l'institut de formation Cap Veggie qui aura à cœur d'apporter des conseils adaptés à votre situation et de susciter les échanges de bonnes pratiques entre les participants.



Déroulé

CONTENU



- Maîtriser de nouvelles recettes végétariennes (ex : bourguignon de champignons, cari réunionnais aux deux lentilles, haricots rouges à la basquaise)
- Construire une offre végétarienne gourmande et équilibrée
- Utiliser les sauces, épices et condiments en cuisine végétarienne
- Varier les textures et les cuissons des légumineuses
- Partager de bonnes pratiques et échanges de recettes entre chefs/cheffes
- Comprendre le cadre légal du menu végétarien en restauration collective
- Identifier les avantages économiques, écologiques et nutritionnels d'une cuisine plus végétale
- Valoriser son offre végétarienne pour en augmenter le taux de prise
- S'engager autour de défis (ex : organiser une semaine événementielle)
- Évaluer les acquis

FORMAT

- 7h de formation sur une journée (à adapter selon vos besoins)
- 6 cuisiniers minimum, 12 maximum

TARIF

À partir de 1400 € TTC / journée.



CONTACT :
CONTACT@ASSIETTESVEGETALES.ORG