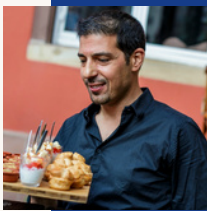


## Possibilité d'intervenir dans vos locaux

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Yoann  
ABITBOL**  
Chef de cuisine

## Objectifs pédagogiques

- Se perfectionner aux techniques de production des différentes formes de cuisine végétale et végan.
- Développer sa démarche créative de propositions de recettes à partir de produits spécifiques sans aucune origine animale.
- Savoir établir des suggestions à la carte ou en menu, de plats complets et équilibrés pour mieux répondre aux nouvelles attentes de la clientèle.

## Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3  
Commis de cuisine
- RNCP 37859
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -
- TOURISME HOTELIERIE  
RESTAURATION LOISIRS  
Date d'enregistrement : 19-07-2023

## Contenus de la formation

### Aborder un rappel de connaissance des produits

- Les ingrédients et produits alternatifs aux produits d'origine animale.
- Les protéines végétales oubliées, les légumineuses et leurs dérivés.
- Les graines germées, véritables sources de vitamines.
- Rappel des techniques et mode de cuissons et de transformation.
- Les différentes formes, textures et présentation des produits soja et "similis" carnés.
- Conserver les intérêts nutritionnels dans la transformation des produits.
- Trouver les circuits de distribution.

### Réaliser des recettes créatives et mettre en place des menus

- Développer une démarche créative : association de saveurs et textures.
- Intégrer dans la production des produits de substitutions.
- Maîtriser l'impact de la cuisson sur la qualité nutritionnelle.
- Savoir utiliser des texturants pour augmenter les qualités organoleptiques.
- Mettre en valeur les assiettes et les plats (décoration, mariages de couleurs, dressages).
- Proposer une cuisine végan gastronomique.

### Organiser son travail et appréhender les méthodes de commercialisation

- Connaître la saisonnalité des produits.
- Identifier les mises en place et les préparations qui facilitent le service.
- Savoir choisir les appellations et mise en avant à la carte et dans les propositions.
- Calculer les coûts, les prix de vente et faisabilité.
- Informer le client et promouvoir les propositions dans une démarche de découverte.

### Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

## Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.  
Aucun prérequis.

## Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

## Modalités d'inscription

**Contact : fpc@cefppa.eu**

En ligne sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO  
[espaceformation.akto.fr](http://espaceformation.akto.fr)

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

## Coût

Nous consulter



## Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux  
personnes en situation de handicap.

## Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.
- Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
- Formation en présentiel.

## Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

## Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

