



Cuisine végétale: des plats équilibrés avec des légumes, légumineuses, céréales ...

Formation professionnelle continue | Sans niveaux spécifiques



Revisitez votre carte avec des plats végétaux originaux, élégants et savoureux grâce à notre formation. Apprenez à créer des recettes attractives pour une clientèle veggie exigeante et bénéficiez des conseils de formateurs experts en innovation culinaire.

TARIF

700€ nets

Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

DURÉE ET RYTHME

2 jours

LIEUX

Inter-entreprise

Alès, Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

Intra-entreprise

Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Salariés, gérants, demandeurs d'emploi en restauration commerciale ou collective

Pré-requis et niveau d'entrée

- Avoir une expérience de la restauration commerciale ou de la restauration collective
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Connaître les conditions d'achat des matières premières

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Mettre en œuvre des techniques culinaires adaptées aux végétaux
- Adapter des modes et types de cuisson aux légumes, légumineuses et céréales.
- Programmer ses garnitures en fonction des saisons
- Initialiser le fonctionnement des besoins (coût marché)
- Réaliser des entrées des plats des garniture, des condiments et des jus 100% végétal

MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

Validation

- En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

Evaluations

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

95,87%

des clients recommandent les formations en Restauration – Hôtellerie de Purple Campus

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

CO-TRAITANCE

Non

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

PROGRAMME

Principes de production

- Traitement des légumes de saison : cuisson et taillages
- Approche des coûts matière, gestion des achats en fonction de la saisonnalité des produits
- Adaptation des modes et types de cuisson aux végétaux, légumineuses et céréales

Identification et optimisation du temps de préparation

- Les temps de préparation en fonction du matériel et des produits choisis.
- La gestion de son temps de production

Programmation des garnitures et plats végétariens

- Les techniques spécifiques et contemporaines appliquées aux légumes
- La cuisine de saison

Mise en œuvre pratique

- Réaliser des préparations de base
- Revisiter les garnitures
- Créer des jus et des sauces 100% végétales
- Valoriser les produits à faible coût matière

Dégustation et analyse critique de la production

AUTRES FORMATIONS

- Allergènes : Réglementation et prévention des allergies alimentaires
- Cuisine à petit budget : créer des plats du jour à moins de 3,00 €
- Pâtisserie à petit budget : créer des desserts du jour à moins de 2,00 €

PURPLE
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS
WWW.PURPLE-CAMPUS.COM

