

SE PERFECTIONNER EN CUISINE INITIATION LA CUISINE VEGETARIENNE ET VEGETALE

(Valant objectif professionnel) PAGE 1/2



Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- * Diversifier sa proposition culinaire autour des produits végétariens et végétaliens
- * Cuisiner en identifiant les produits spécifiques (Multiples mises en pratique) afin de proposer une alternative végétarienne et/ou végétalienne
- * Améliorer la qualité gustative des préparations faites par des condiments (crumble salé, pickles de légumes, ...).
- * Élargir sa créativité autour de recettes simples et rapides.
- * Respecter la législation en vigueur (norme HACCP)

Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

Accueil des stagiaires et présentation du formateur.

Déroulement du programme avec des possibilités d'aménagements en fonction de la demande des stagiaires et des responsables.

- * Se familiariser avec une cuisine végétarienne et/ou végétalienne
Les Produits végétariens avec des recettes autour de l'œuf (plusieurs recettes) et du poisson (rillettes, boulettes mixant poisson et légumineuses, ...)
- * Travailler des recettes simples et rapides afin de diversifier sa proposition culinaire (focaccia, houmous de légumes, sauces végétales, émulsion persillade, risotto gouteux, ...)
- * Développer sa créativité à partir de produits de base.
- * Les préparations sont fabriquées en tenant compte de la législation en vigueur « normes HACCP »
- * Dégustation et analyse critique de la production

Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remarque : Un descriptif de programme sera affiné afin de répondre au mieux aux besoins de l'entreprise en fonction des objectifs à atteindre avec une notion de faisabilité. Le centre de formation tiendra compte des contraintes de l'établissement où se déroulera cette formation en intra.

Public concerné : Chef de cuisine, Cuisiniers, commis de cuisine ou toutes autres personnes

Dates, durée, rythme : 1 journée, 1 x 7 heures, Date à définir

Matin de : à définir

Après-midi de : à définir

Lieu de formation : Intra, *Lieu à définir*

Formateurs : Julien Anglade Professionnel, Formateur Chef de cuisine

Coût : Devis sur demande

SE PERFECTIONNER EN CUISINE INITIATION LA CUISINE VEGETARIENNE ET VEGETALE

(Valant objectif professionnel) PAGE 2/2



Pré requis :

Maitriser la langue française

Le stagiaire doit être en contact avec l'alimentaire et (ou) servir les repas aux clients

Maîtriser ou connaître des techniques culinaires de base

Un questionnaire est remis en début de formation (positionnement à l'entrée) : cela permettant de connaître le savoir du stagiaire sur la thématique de stage proposée.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est dispensée par 1 formateur Professionnel, Chef de cuisine dont le rôle :

Méthode pédagogique :

Il utilise une **méthode active et expérientielle** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Il utilise ses compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation.

Allier les compétences professionnelles de l'intervenant à l'aide de divers supports

Il utilise une **méthode affirmative et démonstrative** :

Montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation)

Moyens pédagogiques :

Remise d'un livret de formation (recettes et/ou support théorique, barème de température, ...)

Le formateur fournit du matériel spécifique selon les besoins pour le bon déroulement du stage en entreprise

Techniques pédagogiques :

De multiples mises en pratique sont faites en entreprise selon les besoins des stagiaires

Autoévaluation commune (stagiaires et formateur) autour des dégustations des préparations faites

Le formateur utilise une salle mise à disposition par la structure ou s'effectue la formation (salle de séminaire,...) pour les parties théoriques

En fin de formation :

Remise d'un Certificat de Réalisation (attestation de présence, d'assiduité et de fin de formation) signée par le formateur, le stagiaire

Modalités d'évaluation des connaissances :

Objectifs de la formation et questionnement des stagiaires sur les attentes liées au stage

Un test de positionnement sous forme de questionnaire est utilisé en début de formation (pré requis) et en fin de stage (avant et après) : cela permet de valider l'évaluation formative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage, un autre à froid dans les mois à suivre

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contat@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 02/05/2024