



Adapter son offre de restauration aux tendances bios et végétariennes

RNCP : 29257

Production végétale



Document mis à jour le 13 juillet 2022

OBJECTIFS

Comprendre les choix ou les contraintes qui poussent ses clients à changer de régime alimentaire
S'adapter aux nouvelles demandes des client-es
Diversifier son offre et attirer de nouveaux clients, gagner en qualité ;
Connaître et cuisiner des produits de l'agriculture biologique, avec leurs spécificités et leurs différences d'avec les produits conventionnels ;
Réorganiser son activité autour du bio, du local, des produits de saison ;
Comprendre les enjeux qui se cachent derrière l'agriculture biologique et le végétarisme pour pouvoir en parler à ses clients et sur sa communication professionnelle ;
Reconnaître les logos liés aux modes agricoles respectueux de l'environnement ;

ORGANISATION

5 journées de 7 heures
De 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Lieu de formation

FORMATEUR/INTERVENANT

Sophie Dodelin – Formatrice

PUBLIC – PRE-REQUIS

Agriculteurs installé-es ou en cours d'installation
Cusiniers, diététiciens, particuliers
PRE-REQUIS : Aucun

Accessible à tous publics en situation de handicap

FINANCEMENT

Pôle Emploi
Autofinancement
VIVEA
OpCo

TARIFS

Tous financements
160 euros par jour de formation

VIVEA

770 euros les 5 journées de formation

CONTACT

Référent de formation
Sabine Doms - cfppa.montmorot@educagri.fr
Référent handicap
Mme Raquin - cfppa.montmorot@educagri.fr

Indicateurs : non disponibles



Abandon



Satisfaction



PROGRAMME DE FORMATION

Nous alternons théorie et pratique et cuisinons 2 fois par jour : les repas de midi et du soir, avec suivi individualisé de chaque stagiaire (qui prend en main une recette -au moins- par repas).

- Mardi :

Les différents régimes végétariens, leur histoire, les choix éthiques, écologiques ou de santé qu'ils peuvent induire : comprendre ses clients. Qu'est-ce que la bio ? Quels logos ?

Nous étudierons les produits de base : céréales et sucres et leurs différences avec les produits conventionnels.

- Mercredi :

Nous étudierons les légumineuses et verrons la place du soja chez les végétariens. Nous parlerons des allergènes dans l'alimentation.

L'après-midi : nous étudierons les autres produits de base : graisses, fruits et légumes, les graines germées, les aromatiques. Fabrication de laits végétaux.

- Jeudi :

Pour sortir de l'association "céréales-légumineuses" et varier ses menus, nous étudierons le matin : les algues (les plus communes, les réseaux de fourniture, intérêts goût et nutrition, nous verrons différents types de préparations) ; l'après-midi : les fermentations et lacto-fermentations (qui sont-elles ? Leurs intérêts ? Comment les préparer, les cuisiner : vous fabriquerez un ou deux pots chacun-e).

- Vendredi :

Le matin : les vegans

L'après-midi : se réorganiser : s'adapter aux saisons, les contraintes du local, les coûts, les lieux d'approvisionnement, comment équilibrer son budget ainsi que les limites de la bio. Les différences de gestion entre le bio et le non-bio. Gérer son temps, ses espaces (stocks, quantités). Législation de l'affichage en bio.

Je ferai une conclusion du stage avec une bibliographie détaillée puis un bilan collectif, écrit et oral. Rangement

METHODES PEDAGOGIQUES

Les cours se passent en présentiel et nous alternons la théorie et la pratique.

- Pour la théorie, j'utilise un tableau et des supports visuels qui vous seront distribués (documents divers). Je mets à votre disposition de nombreux livres sur les sujets abordés.

- Je vous donne des fiches recettes que vous serez amené à faire évoluer car c'est vous qui serez en situation de cuisiner. Je serai en permanence disponible pendant vos mises en application, pour répondre très concrètement à vos questions, pour aiguïser votre esprit critique et votre sens de l'autonomie, pour vous enseigner des techniques culinaires, pour vous conseiller dans l'élaboration de vos recettes. Ensemble, dégustation et commentaires sur chaque recette à la fin des réalisations, que chaque stagiaire-cuisinier présentera au groupe.

- Je mets à votre disposition une cuisine équipée ainsi que le petit matériel et les ingrédients nécessaires à l'élaboration des recettes.

- Après le stage, je vous envoie sous format numérique les cours théoriques, les recettes réajustées et reste disponible pour vos questions ou partages d'expériences.