Cuisiner autrement en s’ouvrant au monde

Durée : 3 jours
Tarifs : individuel 1 050 €
Modalité de déroulement : Présentiel

Utilité de la formation

Agrémenter des menus , une carte (pour un restaurateur)
Acquérir des compétences spécifiques pour un projet professionnel (animation d’ateliers culinaires pour un naturopathe, ouvrir un food truck..)

Objectifs de la formation

Réaliser des entrées, plats, desserts végétaux du monde
Se familiariser avec des savoirs et pratiques culinaires de base autour de cette cuisine
Connaître les intérêts santé de cette cuisine

Objectifs pédagogiques

Comprendre les différents termes autour de la cuisine végétale, les motivations à mettre davantage de végétal dans son assiette, Composer une assiette végétale complète
Connaître l’intérêt de l’association céréales /légumineuses dans une cuisine végétale
Utiliser les alternatives au gluten et lactose
Utiliser les substituts aux œufs dans la cuisine végétale
Connaître les cuissons douces et les utiliser
Connaître des plantes, fleurs, graines germées à intégrer dans la cuisine végétale

Principaux contenus pédagogiques

Introduction à la cuisine végétale
La cuisine végétale autour des céréales et légumineuses
Inviter les céréales et légumineuses dans nos desserts
Se familiariser avec la préparation des sushis à la mode végétale
Ouvrir le champ des possibles dans les déclinaisons des sushis
Diversifier les alternatives dans les plats du monde
Les cuissons douces dans les plats du monde

Méthodes et moyens pédagogiques

– Échange au téléphone avant la formation pour apprécier le projet
– supports remis aux stagiaires
– mise en pratique par la préparation de recettes sur chaque journée
– dégustation des réalisations ensemble
– temps d’échange à l’issue des modules pratiques
– exercice ludique et mise en situation
– remise d’un support pédagogique

Méthodologie d'évaluation

Une grille d’évaluation de chaque stagiaire sera remise en début et fin de formation
Une attestation de fin de stage sera délivrée.

Tarifications spécifiques

Financement entreprise : 50€/h/salarié (financement possible par prise en charge

Intervenant·e

- Jean-Noël MOTAY
- jnpassioncuisine@gmail.com
- 0766195495

Publics concernés

Pré-requis

Connaissance des fondamentaux de la cuisine

Public

– Restaurants, cuisiniers, collectivités, traiteurs, snacks, food truck, spa, salons de thé, primeurs
– Diététiciens, naturopathes, professionnels de la santé
– Salariés et demandeur d’emploi avec projet

Nombre de participants

8 maxi

Type de formation

Inter, Intra

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Vérifier auprès du formateur les conditions d’accessibilité à l’accompagnement

Dates de début et fin

Pour organisation de la formation dans votre établissement, me contacter.
Prochaine formation prévue à la ferme de Romillé : 23 au 25 février 2021

opco...).

Pour tout autre tarification (financement individuel) , me contacter.

En savoir plus

https://jeannoelmotay.fr/cuisine-du-monde/