

Formation : "Spécialisation en cuisine végétale"

Objectif :

A l'issue de la formation, vous serez en capacité de réaliser en toute autonomie des recettes 100% végétales de A à Z sans aucun produit d'origine animale.

Liste non exhaustive des thèmes et matières abordées lors de cette formation :

- Les différentes protéines végétales et substituts.
- Cuisine traditionnelle française.
- Cuisine du monde.
- Les algues et les épices.
- Laites et fromages végétaux.
- Fermentation.
- Crusine.
- Pains et déclinaisons.
- Desserts et pâtisseries 100% végétal.
- Menus complets et équilibrés.
- Rencontre avec un artisan local dans son milieu professionnel et cuisiner sa production.

Durée en centre : 70 heures de formation réparties sur 2 semaines continues (10 jours ouvrés).

Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique

Publics visés : Tout public

Reconnaissance en fin de formation : Attestation de fin de formation

Prérequis : aucun

Conditions d'admission : 92005 - Admission après entretien

Modalités d'admission détaillées : Processus d'admission en présentiel ou à distance.

Modalités de recrutement : Entretien individuel en présentiel ou à distance.

Tarif : 2450€

Financements possibles : France Travail, OPCO, FAF, Régions...

Repas : Les repas du midi, préparés pendant la formation, sont inclus dans le prix global sans supplément

Délai d'accès à la formation : En fonction du mode de financement (nous contacter)



Ecole et ateliers de cuisine

Fiche formation

Document créé le 15 févr. 2023 | révisé le 12 avr. 2025

Les modalités d'évaluation : Contrôle des acquis, quiz ...

Modalités pédagogiques : Alternance de cours théoriques, de travaux pratiques et individualisation de la formation.

Horaires : Du lundi au vendredi : de 8h30 à 16h.

Accessibilité handicap : Bâtiment conforme normes en vigueur.

Moyens et outils pédagogiques :

- 2 espaces de cuisine aménagés et équipés avec poste de travail collectif et individuel.
- Un coin épicerie.
- Un coin bibliothèque.
- Une salle pour les cours théoriques.
- Une salle où seront pris les repas du midi.

Méthodes pédagogiques mises en oeuvre pendant la formation :

- Cours théoriques et pratiques
- Matières premières BIO
- Livret d'accueil
- Exercices et mise en situation pratique
- Échanges permanents entre intervenants et apprenants
- Plateforme extranet pour retrouver les tests de connaissances, les questionnaires d'évaluations, les enquêtes de satisfaction et toutes les ressources nécessaires au bon déroulement de l'action de formation

Programme de la formation : "Spécialisation en cuisine végétale"

Semaine 1 +~ 60 recettes, salées et/ou sucrées, réalisées au cours des 2 semaines de formation.

JOUR 1

Accueil et introduction

- ◆ Présentation du centre, de la formation et des moyens pédagogiques.

Les substituts aux produits d'origine animale

- ◆ Théorie et mise en pratique.

Ateliers pratiques

- ◆ Savoir faire quelques bases de condiments et accompagnements.
- ◆ Cuisiner les différents types de tofu.
- ◆ Apprendre à faire ses propres laits végétaux et utiliser l'okara (zéro déchet).
- ◆ Utilisation des céréales et oléagineux.

JOUR 2

Atelier "Remplacer la viande"

- ◆ Techniques de cuisson et préparations culinaires végétales.
- ◆ Mise en pratique sur des plats traditionnels revisités.

Atelier "Charcuterie végétale"

- ◆ Adaptation et réalisation de recettes inspirées de la charcuterie traditionnelle.

JOUR 3

Atelier "Cuisine du monde"

- ◆ Mise en pratique sur des plats traditionnels revisités.
- ◆ Découverte et utilisation des algues en cuisine.

Atelier "Pâtisserie végétale"

- ◆ Théorie et mise en pratique sur les substituts aux œufs et produits laitiers.

JOUR 4

Atelier "Repas bien-être, équilibré, healthy"

- ◆ Réalisation de recettes et dressage d'un menu complet et équilibré.

Atelier "Cuisine circuit court"

- ◆ Utilisation et mise en valeur des produits en circuits courts de la région.
- ◆ Cuisine à partir des matières premières fournies par des artisans locaux.
- ◆ Sortie pédagogique chez un artisan/producteur local.

JOUR 5

Atelier "Recettes zéro déchet"

- ◆ Test théorique et pratique sur les compétences acquises durant la semaine.
- ◆ Réalisation d'une production culinaire végétale.

Atelier "Douceurs sucrées & Smoothies"

Bilan de fin de semaine

Programme de la formation : "Spécialisation en cuisine végétale"

Semaine 2

JOUR 6

Atelier "Atelier : remplacer le poisson et utiliser les algues"

- ◆ Mise en pratique sur plats traditionnels revisités
- ◆ Savoir intégrer et travailler les algues

Atelier "Pâtisserie végétale"

- ◆ Mise en pratique sur pâtisseries et desserts traditionnels revisités.

Atelier "Fermentation et chutney"

- ◆ Divers légumes et fruits lactofermentés, condiments, pickles, chutney, mise en bocal, conservation

JOUR 7

Ateliers "Cuisine/Raw Food"

- ◆ Réaliser une production de recettes crues

Atelier "Fromages végétaux"

- ◆ Réalisation de différents fromages végétaux

JOUR 8

Atelier "pains et déclinaisons"

- ◆ Théorie et mise en pratique

Atelier "Photo culinaire"

- ◆ Atelier prise de vues
- ◆ Mise en scène et recherche décorative

JOUR 9

Atelier "Cuisine du monde 2"

- ◆ Mise en pratique sur plats traditionnels revisités d'un pays de l'entrée au dessert.

Atelier "Pâtisserie traditionnelle du monde revisitée"

- ◆ Mise en pratique sur pâtisseries et desserts traditionnels revisités d'un pays.

JOUR 10

Test théorique et pratique sur les compétences de la semaine.

- ◆ Réaliser une production culinaire végétale
- ◆ Evaluer, dresser et envoyer ses préparations culinaires
- ◆ Mise en pratique et en situation, réaliser un plat et un dessert par stagiaire sur un temps imposé.

Remise des attestations de formation

Bilan de fin de formation

◆ Ce programme est non exhaustif et peut être soumis à modification.