



INTRODUCTION A LA CUISINE VÉGÉTALE

Organisme	SCIC Pau Pyrénées
Formatrice	Nom: ROUCHER DELAGE Sylvie Coordonnées: 06 99 62 49 03
Durée de la formation	1 jour ou 2 demi journées
Public	Professionnels de cuisine : cuisinier.ère.s, polyvalent.e.s de restauration, intendant.e.s, responsables de restaurant, équipe de service, animateur -trices péri-scolaire.....
Pré requis	Aucun
Objectifs pédagogiques	-Donner du sens à la Loi Egalim en garantissant un repas végétarien/végétalien hebdomadaire ou plus -Évoluer dans ses pratiques professionnelle en intégrant les données de l'alimentation durable (végétaliser les assiettes, manger de qualité et de saison, maîtriser le gaspillage alimentaire, maîtriser ses consommations énergétiques)
Moyens pédagogiques	Outils de participation active: ice-breaks, construction de définition collective, quiz, écriture de récits... Production culinaire
Méthode pédagogique	Méthodes interrogative, expositive, active
Déroulé pédagogique	-Définir les différents régimes alimentaires « sans » Comprendre le lien entre alimentation et identité, alimentation et santé, alimentation et climat

SCIC Pau-Pyrénées

	<ul style="list-style-type: none">-concevoir un repas végétarien selon les normes ANSES-Produire un repas végétarien avec les nouveaux produits disponibles dans la cuisine végétale-limiter le gaspillage alimentaire en obtenant l'adhésion des convives à la démarche
Délais d'accès	2 mois
Date	à définir avec le client
Lieu de la formation	sur site
Nombre de participants	Entre 4 et 10 personnes
Tarif	A partir de 210 € HT / jour / stagiaire. Nous contacter pour un devis précis.
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none">-Questionnaire d'entrée et de sortie de formation pour mesurer l'évolution des connaissances des participants-Production culinaire et dégustation-évaluation-Evaluation à chaud en fin de formation par un questionnaire et un échange avec les participants-Certificat de réalisation nominative remis en fin de formation
Accessibilité aux personnes handicapées	<p>Accessibilité physique : dépend de l'aménagement réalisé par l'entreprise d'accueil</p> <p>Accessibilité pédagogique, ergonomie des documents : adaptation des documents et du rythme de formation à la demande</p>

