



Formation à la cuisine végétale

Organisme	Le Pavé dans la Poêle !
Formatrice	Sylvie ROUCHER DELAGE 06 99 62 49 03
Durée de la formation	1 jour
Public	Professionnels de cuisine : cuisinier.ère.s, polyvalent.e.s de restauration, intendant.e.s, responsables de restaurant, serveur.euse.s.....
Près requis	Aucun
Objectifs pédagogiques	- Donner du sens à la Loi Egalim en intégrant un ou plusieurs plats végétarien à la carte - Intégrer la RSE dans le secteur de la restauration
Moyens pédagogiques	Laboratoire de production
Méthode pédagogique	Méthode réflexive et active
Déroulé pédagogique	-Comprendre le lien entre alimentation et identité, alimentation et santé, alimentation et climat. -Spécificité de la cuisine végétale : produits et mise en œuvre -Histoire des alimentations (de la pré-histoire à nos jours, de chez nous à ailleurs : comment l'alimentation a façonné le monde...) -Restauration et RSE : comment appliquer le développement durable dans mon entreprise
Délais d'accès	2 mois
Date	A convenir avec l'entreprise

SCIC Pau-Pyrénées

Lieu de la formation	Chez le client
Nombre de participants	Entre 3 et 12 en fonction de la capacité d'accueil du site
Tarif	A partir de 210 € HT / jour / stagiaire. Forfait 1 000 € HT / jour. Nous contacter pour un devis précis.
Modalités d'évaluation	<p>Production culinaire</p> <p>Questionnaire d'entrée et de sortie de formation pour mesurer l'évolution des connaissances des participants</p> <p>Evaluation à chaud en fin de formation par un questionnaire et un échange avec les participants</p> <p>Certificat de réalisation nominative remis en fin de formation</p>
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>

V1 - 111021