



Cuisine alternative



Objectifs

- Identifier et se familiariser avec les éventuels régimes spécifiques de la clientèle.
- Maîtriser les équilibres alimentaires.
- Réaliser des menus de l'entrée au dessert à base de légumes, légumes secs et céréales.
- Utiliser les protéines végétales pour diminuer les apports de protéines animales.

Durée de la formation

Du 13 mars au 24 mars 2017.

Durée de 70 heures.

Lieu de formation

AFRAT, Autrans, Vercors Nord.

Modalités pédagogique

Théorie, technologie et diététique en début de module.

Démonstration par le formateur des techniques et recettes.

Mise en application des recettes par les stagiaires.



Journées d'information collectives / sélections

En 2016 : 2 mars, 23 mars, 7 avril, 20 avril, 11 mai, 1er juin, 15 juin, 6 juillet, 7 septembre et 5 octobre.

Tarifs

Coût de 700 €.

Prise en charge financière de la formation / rémunération

CIF et fonds d'assurance formation (VIVEA, AGEFICE, AGEFOS PME), Pôle Emploi selon votre statut.

Inscription
Dossier à télécharger sur le
site www.afrat.com



Contenu de la formation

<p>Détail du module 16/03 au 24/03/2017</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alternatives aux protéines animales (céréales, laits et crèmes végétales,...). • Recettes de terroir valorisant les protéines végétales. • Caractéristiques des aliments riches en protéines végétales. • Apports nutritionnels des céréales et impact sur la santé. • Menus végétariens et végétaliens. • Impact de cette cuisine sur le plan financier et environnemental. • Approche aromatique (herbes et épices). • Techniques de cuisson des pseudo-céréales (millets, quinoa,...). • Autres techniques spécifiques.
<p>LES + DE LA FORMATION</p>	<p>Mise en valeur des produits du terroir. Respect de la saisonnalité des produits locaux. Travail en circuits courts avec les producteurs locaux.</p>

(Num2ro de marché: 2015 S 0228 23001 ; lot : 230)

Cette formation est cofinancée par l'Union Européenne et la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

L'Europe s'engage en Auvergne-Rhône-Alpes via le Fonds Social Européen.



Responsable de formation : Vincent GRELE

Informations administratives : Françoise HEYRAUD

Référente H+ : Mélanie DURDUX pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap.

