



CUISINE VEGETALE

Bloc de compétences "Valorisation des produits d'origine végétale" du titre professionnel Cuisinier du Terroir de niveau 4 inscrit au RNCP

Formation n°22-AU-CV | Mise à jour le 15 avril 2022

Passerelles : Titre professionnel "Cuisinier de Terroir" de niveau 4 (inscrit au RNCP)

Codes ROME Pôle Emploi G1602

La tendance végétale ne cesse de croître en France et s'impose peu à peu dans les habitudes culinaires des consommateurs. Elle consiste à **limiter ou supprimer tout ou partie des protéines d'origines animales**. À l'origine de cette tendance figure une triple prise de conscience : l'environnement, la cause animale et la santé. Cela se traduit par une évolution des attentes des consommateurs (flexitarien, vegans, végétariens, etc) Dans ce contexte, **les cuisiniers doivent être en mesure d'adapter leur offre en répondant à la demande des clients.**

LES + DE LA FORMATION A L'AFRAT

Accent mis sur les produits de terroir et produits d'origine végétale

Des techniques et des méthodes pour limiter ou supprimer les protéines animales

Animée par Natacha Bazoge, formatrice spécialisée en cuisine végétale, développée au sein de son restaurant l'Aiguillage



LIEUX ET METIER

Quelle que soit la structure de restauration (restaurant, hôtel-restaurant, auberge, cuisine itinérante, traiteur, bistrot, espace culturel, table d'hôte, refuge de montagne ou de séjour) **il est aujourd'hui plus que pertinent de proposer une offre végétarienne**. Mais attention, les clients attendent de vraies propositions culinaires !

PROFIL

- ← Être créatif, curieux
- ← Être ouvert aux différentes pratiques culinaires alternatives
- ← Savoir s'adapter face aux imprévus
- ← Aimer travailler en équipe



LE VEGETAL, UNE ASPIRATION DES CONSOMMATEURS

Consommer mieux, prendre soin de soi, faire preuve d'ingéniosité dans son assiette pour (re)découvrir certains aliments, voici des exemples de raisons poussant les consommateurs à s'orienter de plus en plus vers l'alimentation végétale.

Aujourd'hui, 68 % des consommateurs souhaitent adopter un comportement plus éco-responsable.



46% des Français souhaitent trouver une offre végétarienne en restauration hors domicile

76 % mangent systématiquement des légumes au déjeuner.

OBJECTIFS DE FORMATION

- Valoriser et cuisiner le végétal
- Concevoir des plats à partir de produits de terroir, produits frais et de saison, d'origines végétales
- Adapter et découvrir les techniques culinaires pour valoriser les produits de terroir d'origines végétales et répondre aux attentes spécifiques de la clientèle (exemples : allergies, végétalien, vegan, sans gluten)

DATES 13 juin au 1er juillet 2022, en présentiel
LIEU A l'AFRAT à Autrans-Méaudre en Vercors (38)
DUREE 105h de cours et de mises en pratique
PLACES 12 places disponibles

CONTENU

- **Conception de recettes** basées sur les techniques de préparation, de taillage, et de cuisson, liées aux produits végétaux.
- **Réalisation de plats** végétariens ou végétaliens salés.
- Découverte des techniques spécifiques de base de la **pâtisserie végétale**
- Mise en valeur de plusieurs **variétés** de légumes, céréales et légumineuses, de fruits de saison.
- Réalisation d'« **assiettes inversées** » pour limiter les protéines animales (régime flexitarien).
- Adaptation des pratiques aux **régimes alimentaires spécifiques**

Bloc de compétences "Valorisation des produits d'origine végétale" faisant partie du titre professionnel Cuisinier du Terroir de niveau 4 inscrit au RNCP.

DEMARCHE PEDAGOGIQUE

- Mise en pratique sur des plateaux techniques professionnels
- Apports théoriques
- Intégration des pratiques limitant les impacts sur l'environnement
- Dressage et envoi au restaurant

85% Note de satisfaction attribuée par les stagiaires formés

EN 2021

Taux de réussite aux examens 100%

81% Taux de retour à l'emploi des stagiaires



PRE-REQUIS

Maîtriser les techniques de base en cuisine. Être mobile et disponible pour la formation.

EVALUATION

Une épreuve pratique donnera lieu à une validation du bloc de compétence N°4 du titre "Cuisinier du terroir".

Validation partielle du titre.

INSCRIPTION

- 1/ Pré-inscription sur www.afrat.com
- 2/ Participation à une ICOP
- 3/ Entretien individuel

FINANCEMENT

Eligible au CPF : n°127416

Financements possibles selon profil. Tarif de formation sur demande.

CONTACT

REFERENTE DE FORMATION

Mélanie DURDUX

04 76 95 77 23

melanie.durdux@afrat.com

AFRAT

314 chemin du Manoir
38880 Autrans-Méaudre en Vercors

www.afrat.com

afrat@afrat.com