

PROPOSER UNE OFFRE VÉGÉTARIENNE & VÉGÉTALE ADAPTÉE À SA CLIENTÈLE

Objectifs :

- Identifier les impacts positifs des alimentations végétariennes
- Réaliser des recettes de cuisine végétarienne et végétales équilibrées
- Concevoir une offre végétarienne et végétale pour leur clientèle

PROGRAMME

JOUR 1

- Identifier les régimes végétariens
- Comprendre l'impact écologique, sanitaire et économique des alimentations végétariennes
- Identifier les sources de protéines végétales
- Reconnaître les composantes d'une cuisine végétarienne et végétale équilibrée
- Découvrir les marqueurs de la cuisine végétarienne et végétale
- Reproduire des recettes traditionnelles et originales
- Créer des recettes à base de légumineuses et de substituts semi-transformés

JOUR 2

- Identifier les alternatives végétales aux produits laitiers, aux œufs et au beurre
- Reproduire et créer des recettes avec ces alternatives
- Analyser les bonnes pratiques de communication autour d'une offre végétarienne/végétale
- Elaborer son offre en adéquation avec sa clientèle

LIEU :
Présentiel

DURÉE :
14 heures

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Questions ouvertes, Challenge individuel créatif, livrable.

