

# VEGETARIEN

De l'entrée au plat

**DUREE**  
3 jours

**PRE-REQUIS**

Personnel de cuisine ayant les notions ou connaissances de base

## OBJECTIFS

- Identifier les tendances végétarien, végétalien
- Savoir créer une offre végétarienne
- Réaliser des recettes originales et tendances
- Calculer ses coûts seuil de rentabilité
- Importer dans son offre les recettes du monde
- Réaliser des recettes qualitatives et gourmandes
- Travailler les produits de saisons

## CONTENU PEDAGOGIQUE

- Présentation du marché de ce type de restauration
- Lecture et rédaction de fiches techniques
- Réalisation de plats végétarien
- Réalisation de différentes pâtisseries salées
- Réalisation de recettes « végan »
- Présentation des algues dans la cuisine
- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Dressage des plats

## METHODE PEDAGOGIQUE

- Présentation de la tendance
- Apport fiches théoriques et fiches pratiques
- Démonstration et mise en application des recettes
- Réalisation individuelle à partir de la demande du stagiaire
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Essais/erreurs/corrections
- Livret de fiches techniques pour chaque stagiaire

## PUBLIC CONCERNE

- Équipier de restauration , personnel de cuisine et de pâtisserie

## POUR PLUS D'INFORMATIONS

- Mail : [contact@nantilusconseil.com](mailto:contact@nantilusconseil.com) / Tél :

