



MISE EN ŒUVRE DE RECETTES A BASE DE PROTEINES VEGETALES

Objectifs pédagogiques

- Comprendre l'ensemble des enjeux du développement de cette offre alternative,
- Connaître et comprendre la construction nutritionnelle d'une recette à base de protéines végétales,
- Créer et mettre en œuvre des recettes à base de protéines végétales appétissantes.

Personnes concernées

- Agents de cuisine en charge de la réalisation de ce type de prestations

Prérequis

- Connaissances de base en cuisine



Démarche pédagogique

- L'approche pédagogique est très opérationnelle, alternant des exposés théoriques, des exercices pratiques, des mises en situation et d'exécutions par les stagiaires.

Modalités d'évaluation des acquis

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvre, etc.

Durée

- 2 journées, soit 14 heures de formation

Animation

- L'un de nos meilleurs experts en process durables et cuisine des protéines végétales

Support : Synthèse de formation

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 10

Contenus

Contexte réglementaire : loi EGALIM

- La loi, ses enjeux et ses principales mesures

Repas végétarien de quoi parle-t-on ?

- Le repas végétarien, végétalien, végan

Pourquoi mettre du végétarien au menu ?

- Les enjeux environnementaux, sociétaux, pour la santé



Les protéines végétales

- Rôles, sources, recommandations l'ANSES, le top 10 des apports en protéines

Cuisiner à base de protéines végétales

- Les substituts de viande, les légumes secs et légumineuses, les légumes, les céréales, noix, graines, etc.



Technologie culinaire et mises en œuvre de recettes adaptées aux collectivités

- Démonstration sur les process de cuisson,
- Recettes et fiches techniques, dégustations
- Mise en œuvre avec des recettes et process de cuisson innovants en basse température, sous-vide, etc.

Sanction de la formation

- Attestation de présence individualisée

BULLETIN D'INSCRIPTION RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. : Fax :

E.mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « Mise en œuvre de recettes à base de protéines Végétales »

Coût 1050 € HT pour les 2 jours, soit 14h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription

Lieu : Lyon

Stagiaire (s) : Nom : Prénom : Fonction :

NB : pour tout renseignement, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.