

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Elaborer un menu végétarien hebdomadaire
- ✓ Etablir des outils et des repères pour la mise en œuvre
- ✓ Réaliser des recettes savoureuses et attractives
- ✓ Valoriser le végétal
- ✓ Satisfaire les cuisiniers et l'usagers
- ✓ Instaurer une culture de recherche et développement

Public concerné :

Responsable d'équipe technique, cuisiniers et agents de fabrication et distribution pour la restauration collective scolaire.

Modalité :

par groupe de 10 personnes maximum. L'ensemble des matières premières pour la production et les repas des stagiaires seront pris dans le cadre de la formation et supportés par la structure d'accueil en cas de regroupement. Les repas produits le jour 2 seront servis aux convives de la collectivité.

Les frais de déplacement et d'hébergement des stagiaires sont à la charge des structures participantes

Prérequis :

Disposer d'une cuisine équipée du matériel nécessaire et pouvant accueillir un groupe de 10 stagiaires et le formateur.

Production en liaison chaude au froide. Cellule de refroidissement requise

Durée :

14 heures

soit 2 journées de 7h (hors pause)

Jour 1 : théorique 9h 00 à 17h 00 (mercredi idéalement)

Intersession minimum de 2 semaines

Jour 2 : pratique 7h 30 à 15h 30 (à définir)

Intervenant :

Laurent DENOT

Formateur certifié CCE, issu d'une expérience de 30 années en restauration spécialiste de la sécurité alimentaire.

Référent pédagogique

Référent Handicap

Référent administratif



La diversification des protéines et l'élaboration de menus végétariens

Jour 1 :

Accueil et présentation du programme de la journée

- Rappel de la réglementation
- Recommandations relatives à l'élaboration des menus en restauration scolaire.
- Les bases d'un repas équilibré ;
- Les divers sources protéiques ;
- Construire un menu végétarien ;
- Insertion d'un menu végétarien dans le plan alimentaire ;
- Découverte des outils numériques ;
- Proposer des recettes sans viandes, sans poisson, attractives et originales ;
- Elaborer des fiches techniques de plats sans viandes sans poisson pour l'atelier en jour 2 ;
- Les aliments et leurs préparations, les quantités, les associations céréales/légumineuses biologiques ;
- Les techniques de cuisson spécifiques de certaines légumineuses et céréales ;
- La communication auprès des convives et des parents
- Comment introduire le végétale sans bloquer les usagers

Jour 2 :

Accueil et présentation du programme de la journée

- Réalisation d'un atelier de fabrication de recettes répondant aux dispositions de la loi « Egalim » attractives, originales et qui plaisent aux convives,
- Adapter ses pratiques, ses process, ses recherches de plats à la production de masse.
- Correction des fiches techniques ;
- Débat et échanges entre les stagiaires ;
- Conclusion, bilan.

Evaluation :

A l'issue de la formation, les participants remplissent un questionnaire de fin de journée afin d'évaluer leur acquis. En réalisant le tour de table, nous relevons les points à améliorer.