

Proposer une cuisine végétarienne à ses hôtes.

Objectifs de la formation

Savoir proposer des menus équilibrés pour répondre à des demandes spécifiques : végétarisme et intolérances alimentaires.

Enjeux

S'adapter à des demandes spécifiques de plus en plus fréquentes;

Pré-requis

Pas de prérequis.

Déroulé

Matin : Identifier et connaître les ingrédients pour préparer un menu végétarien équilibré.

Les principes de nutrition pour la cuisine végétarienne : les différents groupes d'aliments et leurs associations.

Réflexion sur le choix des ingrédients, mise en relation avec une production maraîchère locale ou sur la ferme. Savoir parler de cuisine végétarienne à ses hôtes. Préparation collective du repas du midi.

Après Midi : Savoir mettre en œuvre une préparation culinaire.

Principes sur la réussite d'un plat : la présentation, la couleur, l'odeur, la texture.

Réalisation de quelques préparations simples : (pour exemple) chutney de légumes, pâtes végététaux...

Echange sur les menus types proposés par les stagiaires.

Un temps sera réservé à l'évaluation en fin de journée.

Un support de formation sera remis aux stagiaires à l'issue de la formation.

Public cible

Adhérents Accueil Paysan. Agriculteurs ayant une activité de petite restauration à la ferme. Autres personnes -

Dates, lieux et intervenants

17 oct 2017
09:30 - 17:30 (7hrs)

La Maison Jaune
11500 Quirbajou

Jocelyne Merel, Naturopathe, Présidente Nature et Progrès Aude.
Françoise Bellis, Adhérente Accueil Paysan.

Partenaire(s)



Financier(s)



Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _____

-

Adresse _____

Tel _____

Courriel _____

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 12/10/2017

Tarifs

Adhérent 0€

Non adhérent 20€

Non agricole Tout OPCA - nous consulter€

Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles VIVEA

Veillez nous contacter si pas de fond de formation

Plus de renseignements

Marie Coupet

aude.po@accueil-paysan.com

Accueil Paysan Occitanie P-M.

12, rue des genêts

11300 Limoux

Tel. 04 68 31 01 14

Repas du midi préparé sur place.