

ENRICHIR SA CARTE AVEC UNE CUISINE SAINTE, VEGETARIENNE ET VEGETALIENNE

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTER : 840 € HT /pers INTRA : 3600 € HT/groupe
Public visé	Toute personne amenée à élargir son offre pour proposer des alternatives plus saines	Pré-requis	Maîtrise de la langue française Avoir suivi la formation « Développer une offre culinaire saine et gourmande » ou équivalent
Lieu Modalité	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input checked="" type="checkbox"/> présentiel	Dates	Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à enrichir votre compréhension des enjeux d'une cuisine diététique plus saine, tenant compte des aspirations des clients, perfectionner vos réalisations entrées – plats - desserts végétariennes, végétaliennes et vegan, et ajuster plus finement les valeurs nutritionnelles de vos produits afin d'adapter les plats proposés, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Vous serez capable d'améliorer la qualité des prestations saines et gourmandes de votre carte par des compositions végétariennes, végétaliennes et vegan, de mettre en valeur le travail en cuisine auprès des équipes de salle et donc de la clientèle, et de renouveler tout ou partie de votre carte pour parfaire la notoriété de votre établissement, fidéliser vos clients et en capter de nouveaux.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Nouveaux produits (3h30 – 2 séquences)

- Renforcer ses connaissances sur les allergènes et les valeurs nutritives des produits
- Développer sa compréhension des régimes alimentaires végétariens, végétaliens, vegan
- Répondre aux enjeux de transparence alimentaire

2- Alternatives saines et gourmandes (3h30 – 1 séquence)

- Renforcer l'utilisation des alternatives saines : sans beurre, œuf, caséine, maïs, soja, huile d'olive...
- S'appuyer sur la fraîcheur et la saisonnalité des produits pour une offre de qualité
- Réaliser entrées et plats sains, de saison et gourmands

3- Offre végétarienne, végétalienne, vegan (3h30 – 1 séquence)

- Développer une offre spécifique végétarien, végétalien, vegan...
- Maîtriser sa marge avec les bons ratios
- Réaliser plats et desserts sains, de saison et gourmands

4- Améliorer la communication d'une démarche saine et gourmande (3h30 – 1 séquence)

- Communiquer sur une offre actualisée
- Consolider un argumentaire de vente avec le vocabulaire approprié
- Fidéliser la clientèle et capter une nouvelle

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Allergènes et nutrition** [présentiel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux de l'enrichissement de sa carte saine et gourmande. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise et leur expérience afin d'apporter collectivement des éléments d'information sur les mets proposés, l'accueil client, les évolutions souhaitées. Le formateur synthétise l'ensemble, rappelle les principaux points de la réglementation sur les allergènes, et expose les valeurs nutritives des produits utilisés dans les exercices pratiques des séquences suivantes... Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.
- **Séquence 2 (2h) Régimes alimentaires** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant d'identifier d'aller plus loin dans l'histoire et l'actualité du végétarisme, du végétalisme et du véganisme. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur la géographie de ces régimes, le lien avec la santé publique, et les enjeux de la transparence alimentaire dans un contexte en constante évolution et face à une clientèle avertie. Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 3 (3h30) Alternatives** [présentiel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose une série d'exercices pratiques entrées et plats sains, de saison et gourmands, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes de travailler les différentes alternatives qu'ils pourraient proposer à leurs produits actuels. L'accent est porté sur l'identification des alternatives saines au sans beurre, œuf, caséine, maïs, soja, huile d'olive... pour améliorer la qualité de l'offre. Le formateur réalise un focus sur les produits frais et de saisons en alertant sur les allergies et intolérances possibles, et les méthodes pour adapter certaines recettes similaires mais tenant compte de différentes allergies et intolérances. Il évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 4 (3h30) Offre végé** [présentiel] : Dans cette séquence, le formateur propose de nouveaux exercices pratiques plats et desserts sains, de saison et gourmands, qui permettent aux stagiaires de travailler d'autres produits végétariens, végétaliens, végans. Le formateur synthétise l'ensemble et attire l'attention des stagiaires sur la maîtrise des coûts grâce aux fiches techniques et la nouvelle organisation à prendre en compte en cuisine (mise en place, production, envoi...). Il évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 5 (3h30) Valorisation** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur expose les enjeux notamment de mettre en place un plan de communication autour du renouvellement de toute ou partie sa carte pour fidéliser la clientèle déjà connue et en capter une nouvelle. Il répond aux questions et alimente les idées de communication en cours des participants (périodicité, storytelling sain et gourmand, visuels, atouts à mettre en avant, supports, diffusion...). Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

METHODES MOBILISEES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés). Les séquences pratiques sont réalisées avec le matériel professionnel adapté aux exercices pédagogiques.
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend

l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers.
L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
 - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
 - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

- Evaluations pédagogiques** : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.
- **Positionnement** : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
 - **Continue** : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
 - **Finale** : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.
- Suivi post-formation** :
- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
 - Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

mise à jour : 27/05/2026

