

ENRICHIR SA CARTE AVEC UNE CUISINE SAINTE, VEGETARIENNE, VEGETALIENNE

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTER : 760 € HT /pers INTRA : 3500 €HT/groupe
Public visé	Toute personne amenée à élargir son offre pour proposer des alternatives plus saines	Pré-requis	Compréhension du français Avoir suivi la formation « Rééquilibrer sa carte en proposant une cuisine saine et gourmande » ou équivalent
Modalités	Présentiel <input checked="" type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise	Session	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

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

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

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

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 questionnaire 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 végété** [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 temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques.

METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives (apports théoriques et pratiques, tests, mises en situation, cas pratiques, jeux de rôle, quizz...) permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences
- Supports pédagogiques : powerpoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz, plateau d'application, matières premières...
- Accompagnement pédagogique : L'ensemble des séquences est animé par un seul formateur qui assure l'assistance pédagogique en mode synchrone (présentiel), et en mode asynchrone par mail ou plateforme dédiée

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Assistance** : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.
- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet...)

Délai d'accès : Inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.

- **Positionnement** : Test d'évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : Test d'évaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- **Finale** : Test d'évaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

mise à jour : 12/04/2022

