

## LA CUISINE VÉGÉTALE ET VÉGÉTARIENNE

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris  
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

### RYTHME

2 jours – 14 heures (8H30 à 16H30)

### PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation de cuisine professionnelle : les fondamentaux de la cuisine professionnelle du catalogue FERRANDI ou équivalent

### PUBLIC VISÉ

- Chef(fe) de cuisine
- Commis(e) de cuisine

### DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 04 au 05 octobre 2021

### MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

### OBJECTIFS

- Mettre le végétal au cœur des réalisations culinaires

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

Connaissance des produits de saison :

- Les fruits et légumes frais,
- Les légumineuses,
- Les céréales,
- Les herbes et dérivés.

Conception de menus innovants, de l'entrée au dessert, en valorisant le végétal.

Dressage et mise en valeur des productions culinaires.

## MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

## LES RÉSULTATS OBTENUS

92,7%

Taux de satisfaction global des stagiaires sortants en 2020

## TARIFS ET FRAIS

784 euros

### CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

[florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr](mailto:florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr)

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : 08/07/2021

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE