

Réaliser un menu végétarien ou végétalien équilibré et gourmand adapté à mon établissement.

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 24143995F — Mise à jour : 5 août 2025

Organisme responsable : OUEST FORMATION ENTREPRISE

Contenu

Objectifs

A l'issue de la formation, vous serez capable d'identifier les différentes composantes d'un menu végétarien ou végétalien équilibré, et de réaliser des recettes adaptées à votre établissement.

Programme

- Identifier les intérêts du repas végétarien
- Identifier les différents régimes alimentaires
- Identifier les notions d'équilibre alimentaire liées au régime végétarien et végétalien
- Choisir et préparer les produits adaptés
- Réaliser des préparations culinaires végétariennes et végétaliennes

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
---	---

Métiers associés

G1404 — Management d'établissement de restauration collective

G1601 — Management du personnel de cuisine

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2059690	Présentiel	Auray	30/08/2025	30/08/2026

Source : GREF Bretagne #24143995F