

Mettre en valeur les légumineuses

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 25176448F — Mise à jour : 4 août 2025

Organisme responsable : OUEST FORMATION ENTREPRISE

Contenu

Objectifs

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables d'identifier différentes légumineuses, leurs intérêts nutritionnels et de choisir la gamme la mieux adaptée, de réaliser leur cuisson, de réaliser des recettes salées et sucrées.

Programme

- Identifier les règles d'hygiène de base liées à l'utilisation de légumineuses
- Appréhender les règles d'utilisation et de cuisson des légumineuses
- Reconnaître les intérêts nutritionnels
- Evaluer les intérêts de l'utilisation de légumineuses dans le cadre de la loi Egalim
- Réaliser des recettes salées et sucrées à base de légumineuses

Certifications préparées et métiers visés

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

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2059337	Présentiel	Auray	03/08/2025	03/08/2026

Source : GREF Bretagne #25176448F