

La cuisine végétarienne et végétalienne

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 26200042F — Mise à jour : 25 février 2026

Organisme responsable : Formations Compétences Expert

Contenu

Objectifs

- Identifier les règles d'hygiène spécifiques à la cuisine végétarienne
- Reconnaître les différents régimes alimentaires
- Appréhender les notions d'équilibre alimentaire et de composition des repas spécifiques à la cuisine végétarienne et/ou végétalienne
- Réaliser des recettes gourmandes végétariennes et végétaliennes adaptées à votre établissement

Programme

Identifier les règles d'hygiène spécifiques à la cuisine végétarienne

- Identifier les règles d'hygiène spécifiques à la cuisine végétarienne
- Analyser les risques et les dangers liés à la cuisine végétarienne
- Appréhender les bonnes pratiques d'hygiène
- Identifier les procédures à mettre en place

Reconnaître les différents régimes alimentaires

- Reconnaître les différents régimes alimentaires
- Différencier le régime omnivore et flexitarien
- Comparer les régimes végétariens et végétaliens
- Définir le véganisme

Appréhender les notions d'équilibre alimentaire et de composition des repas spécifiques à la cuisine végétarienne et/ou végétalienne

- Définir les besoins nutritionnels
- Identifier et choisir les aliments en fonctions des macro et micronutriments qu'ils contiennent
- Composer une assiette végétarienne et/ou végétalienne équilibrée

Réaliser des recettes gourmandes végétariennes et végétaliennes

- Préparer des hors d'œuvre végétariens et végétaliens
- Élaborer des plats végétariens et végétaliens
- Confectionner des desserts végétariens et végétaliens

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Métiers associés

G1401 — Assistance de direction d'hôtel-restaurant

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2222874	Présentiel	Brech	24/02/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #26200042F