

# Atelier cuisine végétale (8579)

Document imprimé à partir de dorifor.be.

Vous pouvez rencontrer un conseiller sans rendez-vous à la Cité des métiers, Avenue de l'Astronomie 14, 1210 Bruxelles (métro Madou), lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h, jeudi de 13h30 à 19h (jusqu'à 16h pendant les vacances scolaires).

*Vous désirez découvrir une autre façon de cuisiner, sans se priver ou faire une croix sur ce que l'on aime ! ? Suivez ces modules de formation.*

## Objectif et Contenu

Objectif Comprendre la cuisine végétale, créer des plats et établir des menus en tenant compte de l'équilibre des valeurs nutritionnelles.

Programme Programme :

Module 1 - introduction et les protéines

Module 2 - les légumes et les céréales

Module 3 - les matières grasses, les féculs et les algues

Module 4 - les substituts de fromages et d'oeufs

Module 5 - les fruits et légumes de saison et les extracteurs

Certification(s) visée(s) Attestation de participation

Type de formation [Alternance PME](#)

## Organisation

Durée 4 heures par module

Horaire en journée [Disponible sur le site de l'organisme](#) ( [https://www.efp.be/formation-continue#.cat\\_371](https://www.efp.be/formation-continue#.cat_371) )

Début Ponctuel, se renseigner auprès de l'organisme

Coût 85 euro /module -

## Conditions d'admission

Prérequis administratif Aucun

## Intéressé(e) ?

Que faire Les inscriptions se font via le site web de l'organisme: [www.efp-bxl.be](http://www.efp-bxl.be) ( [https://www.efp.be/formation-continue#.cat\\_371](https://www.efp.be/formation-continue#.cat_371) )

Pour davantage d'informations:

efp : 0800 85 210

Mail : [info@efp.be](mailto:info@efp.be) ( <mailto:info@efp.be> )

## Remarques

Retrouvez cette formation sur  
<https://www.dorifor.be/formation/atelier-cuisine-vegetale-8579.html>



---

**efp - Formation continue**

Rue de Stalle 292b - 1180 Uccle

efp 0800 85 210

info@efp-bxl.be - <http://www.efp-bxl.be>