

La cuisine végétale

RÉF | 8579

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

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

Programme

Théorie :

Qu'est ce que la cuisine végétarienne et pourquoi ?

Les 5 substituts de l'œuf

Les matières grasses

Les épices algues et poudres

Les boissons végétales

Les indispensables et alternatives de la cuisine végétale.

Pratique :

2 plats revisités en version végétale.

Les sauces classiques froides et chaudes.

Certification(s) visée(s)

Attestation de participation

Type de formation

[Alternance PME](#)

ORGANISATION

Durée

4 heures par module

Horaire

en soirée

[Disponible sur le site de l'organisme](#)

Coût

110 € - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis

Aucun

administratifs

Connaître

Public cible : professionnels diplômés en restauration et traiteurs intéressés par une autre approche de la cuisine traditionnelle.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Les inscriptions se font via le site web de l'organisme: www.efp-bxl.be
- Pour davantage d'informations:
- efp : 0800 85 210
- Mail : info@efp.be

Organisme

efp - Formation continue

Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: efp 0800 85 210
<http://www.efp-bxl.be>