PROGRAMME DE FORMATION ART CULINAIRE VÉGÉTARIEN EISF – 200 heures

Objectifs pédagogiques :

Former aux techniques de la cuisine végétarienne et savoir élaborer une carte végétarienne équilibrée.

Le cuisinier assure la production culinaire végétarienne dans le souci de la satisfaction de la clientèle.

- Il connait les matières premières végétales, les techniques et les ustensiles.
- Il applique et respecte les procédures d'hygiène et de sécurité dans le respect de l'environnement.
- Il prend part à un travail de groupe avec des codes stricts qu'il est nécessaire de respecter pour assurer un service de qualité.

Compétences déjà maîtrisées si l'apprenant dispose d'une expérience de travail en cuisine

1. Être capable de participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
2. Être capable de contribuer à l'organisation de la production culinaire (travail collectif)
3. Être capable d'organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine (respect de la règlementation)
4. Être capable de communiquer dans un contexte professionnel

Compétences à acquérir :

1. Être capable de mettre en œuvre les techniques de la cuisine végétarienne et de la cuisiner
2. Être capable de contrôler, dresser et envoyer la production de cuisine végétarienne
3. Être capable d'établir un menu végétarien équilibré

Rythme de la formation :

- 12mois sur un rythme hebdomadaire de 4 h.

Programme de formation :

THÉORIE – 18 heures

Module 1 : Matières premières – 15 heures

13 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les matières premières végétales utilisables en cuisine, leur propriété et les conditions de leur utilisation.

Module 2 : Diététique et nutrition – 3 heures

4 cours théoriques – Validation par quiz

Connaître les règles diététiques pour établir un menu végétarien équilibré

THÉORIE COMPLÉMENTAIRE – 80 heures

Ce module est optionnel. Il est destiné aux apprenants qui suivent la formation à l'Art Culinaire Végétarien mais qui n'ont pas l'expérience d'un travail en cuisine ou qui n'ont pas déjà un CAP cuisine.

Module 1 : L'organisation du travail en cuisine – 25 heures
6 cours théoriques - Validation par Quiz
Connaître le matériel et l'équipement d'une cuisine, maîtriser l'organisation du travail et ses pratiques en matière de développement durable, savoir lire une fiche technique, calculer les quantités et les coûts de revient.

Module 2 : Hygiène et sécurité en cuisine – 10 heures
4 cours théoriques - Validation par Quiz
Connaître les règles d'hygiène spécifique en cuisine.

Module 3 : L'approvisionnement et la gestion des stocks – 20 heures
6 cours théoriques - Validation par Quiz
Connaitre les procédures d'approvisionnement et de stockage et savoir contrôler la qualité.

Module 4 : Les techniques de production – 25 heures
7 cours théoriques - Validation par Quiz
Connaitre le processus chimique de transformation des aliments, les techniques de cuisson, les préparations culinaires de base, les règles de dressage et d'envoi et l'analyse sensorielle.

PRATIQUE PROFESSINNELLE – 178 heures

Module 1 : Les entrées – 55 heures
9 recettes – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes

Module 2 : Les plats – 44 heures
12 recettes – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes

Module 3 : Les desserts – 48 heures
9 recettes – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes

Module 4 : Les champignons – 31 heures
6 recettes – Travaux pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étapes
En lien avec le cours théorique Préparations de pâtisserie de base

Module 5 : les techniques
33 vidéos supports
Toutes ces techniques nécessaires pour réaliser les recettes végétariennes.

EXAMENS DE CERTIFICATION - 4 heures

Réaliser une entrée et un plat ou un plat ou un dessert dans un temps limité à distance suivant des modalités permettant au jury de donner une appréciation sur la maîtrise des techniques de cuisine végétarienne.

Cette épreuve permet d'obtenir une certification de la formation **avec succès**. Dans le cas où l'apprenant aurait suivi la formation dans effectuer l'examen de certification, il recevrait un certificat d'achèvement de la formation.

STAGES EN ENTREPRISE – Facultatifs

Conventions de stage + attestations de réalisation
Mettre en pratique ses savoir-faire et savoir-être dans le cadre d'une production professionnelle

FICHE PRATIQUE

INTITULÉ :	Formation Art Culinaire Végétarien
OBJECTIF :	Maîtriser les techniques de la cuisine végétarienne Savoir élaborer un menu végétarien équilibré
CERTIFICAT :	Certification de l'EISF
VALIDATION :	Épreuve pratique de validation en ligne Sessions régulières pluriannuelles

RAISON SOCIALE : École Internationale du Savoir-faire Français – EISF

ADRESSE : 3 bis, villa Jean-Baptiste Luquet – 75 015 PARIS

TÉLÉPHONE : 07.83.61.92.26

N° SIRET : 811 371 376 00013

CODES APE : 8559A

N° ORGANISME DE FORMATION : 11 75 54255 75

E-MAIL : contact@eisf.fr

SITE INTERNET : www.eisf.fr

CONTACT : **MEGGANE MONTAUX**

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES :

Modules théoriques sous forme :

- de cours interactifs,
- de quiz d'entraînement,
- de quiz de validation

.

Modules pratiques sous forme :

- de vidéos complètes de réalisation des recettes,
- de module de pas-à-pas,
- de fiches techniques.

La validation se fait par l'envoi aux tuteurs des photos des étapes de réalisation et de la fiche organoleptique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- 36 devoirs de travaux pratiques validés par le tuteur ;
- 2 évaluations théoriques sous forme de quiz ;
- 1 examen à distance évalué par un jury.

SUPPORTS DE SUIVI ET D'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS

- Attestation de connexion journalière, hebdomadaire, mensuelle avec liste des modules travaillés.
- 1 certificat de fin de formation ;

ACCOMPAGNEMENT HUMAIN :

Accompagnement par des tuteurs par messages instantanés, courriers électroniques et rendez-vous pédagogiques. tuteur.cuisine@eisf.fr
Tous les tuteurs sont chefs cuisiniers et formateurs en école de cuisine, experts dans la transmission de leurs savoirs et savoir-faire.

Chef Philippe COURT
Ancien enseignant-formateur à l'école FERRANDI Paris.

Nombre de stagiaires sous la responsabilité du tuteur : 30 apprenants.

Délais d'assistance : au maximum 12 heures hors weekend.

ASSISTANCE PÉDAGOGIQUE, TECHNIQUE et ADMINISTRATIVE

Équipe pédagogique, technique et administrative : contact@eisf.fr

Délais d'assistance : au maximum 12 heures.

Plateforme pédagogique américaine CORNERSTONE, accessible 24 heures sur 24 heures, 7 jours sur 7 jours.