

CUISINE VÉGÉ-MARINE

Cette formation explore les richesses culinaires des algues, du plancton et des végétaux côtiers afin de développer une cuisine végétarienne inspirée de l'océan. Elle permet d'acquérir les techniques nécessaires pour créer des plats innovants, équilibrés et responsables, tout en valorisant les ressources marines végétales dans le respect de leur saisonnalité.



LA FORMATION

DURÉE

2 À 3 JOURS

PRIX NET DE TAXE

Le prix de la formation est donné à titre indicatif.

Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

MODALITÉS DE LA FORMATION

100% en centre.

PRÉREQUIS

- ✓ Professionnel de la cuisine
- ✓ Passionné de cuisine

POUR QUI ?

Personnes souhaitant évoluer dans les métiers de la cuisine au sein de structures telles que celles :

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Collectivité
- Évènementielle

Accessibilité ?

Accessible aux PSH.
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé pour faciliter leur parcours

OBJECTIFS

- Maîtriser la préparation et l'association des végétaux marins.
- Créer des plats végétariens équilibrés et innovants.
- Valoriser les alternatives végétales aux produits de la mer.
- Développer une cuisine créative, responsable et durable.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Techniques de préparation des algues, du plancton et des végétaux côtiers.
02. Associations de saveurs et développement de la créativité culinaire.
03. Valorisation nutritionnelle des végétaux marins.
04. Cueillette, saisonnalité et respect des ressources naturelles.
05. Innovation culinaire et nouvelles approches végétales.
06. Création de plats végétariens inspirés de l'océan.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de sélectionner, préparer et valoriser les végétaux marins en fonction de leur saisonnalité, de maîtriser les techniques culinaires adaptées aux algues, au plancton et aux végétaux côtiers, de créer des plats végétariens inspirés de l'univers marin, de développer des alternatives végétales innovantes aux produits de la mer, de construire des recettes équilibrées sur le plan nutritionnel et gustatif, et de promouvoir une cuisine créative, durable et respectueuse des ressources naturelles.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Cuisine Végé-Marine » sera délivrée par l'AFPA.

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour connaître les autres formations de l'institut des arts culinaires marins, consultez le site internet : L'Institut des Arts Culinaires Marins en Normandie - L'art de cuisiner la mer - École AFPA

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers, joignable au 02.33.10.19.90

RÉFÉRENCE AFPA

...

Taux de satisfaction :
Mesuré à l'issue des premières sessions.

LE + FORMATION

- ✓ Approche centrée sur la saisonnalité et le respect des ressources marines.
- ✓ Méthodes concrètes d'optimisation des coûts matière pour améliorer la rentabilité.
- ✓ Acquisition de techniques professionnelles directement applicables en cuisine.
- ✓ Développement des compétences en communication pour mieux promouvoir son offre culinaire.
- ✓ Valorisation d'une cuisine responsable, créative et adaptée aux attentes actuelles de la clientèle.



INSCRIVEZ-VOUS

POUR EN SAVOIR PLUS

afpa.fr

3936

Service gratuit
+ prix appel

ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle et collective,
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Inscription sur demande selon les sessions programmées, avec information préalable sur la formation et accueil des participants incluant un tour de table en début de session.
- Vous pouvez consulter en ligne les dates programmées pour chaque formation et contacter un responsable de l'institut des arts culinaires marins pour plus d'informations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquis en cours de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

Moyens pédagogiques :

Kit Pédagogique - Documents écrits – Diaporama - Supports « clé en main » - Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Une cuisine neuve avec des équipements de qualités
- Des salles informatiques, équipées
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux règles d'hygiène, continuellement adapté aux évolutions technologiques et réglementaires du métier.

QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ainsi qu'une expérience professionnelle adéquate.

Parmi eux vous retrouverez selon les formations des MOF, champion du monde, chef étoilé...

INSTITUT DES
ARTS CULINAIRES MARINS

FORMEZ-VOUS À L'EXCELLENCE



L'ART DE CUISINER
LA MER