

PROGRAMME DE FORMATION**Cuisine Végétale Créative****1. Identification de la prestation**

Intitulé	Cuisine Végétale Créative
Durée totale	14 heures, réparties sur 2 jours consécutifs (7h par jour : 8h30 – 12h30 / 13h30 – 16h30)
Tarif	550,00 € HT par stagiaire
Public concerné	Professionnels de la restauration en reconversion, cuisiniers professionnels, porteurs de projets culinaires, ou particuliers en quête d'autonomie et de perfectionnement alimentaire.
Prérequis	Aucun prérequis technique ou diplôme spécifique n'est exigé.
Modalités d'accès	Inscription via notre formulaire en ligne, suivie d'un entretien de positionnement obligatoire (téléphonique, visio ou en personne) au moins 7 jours avant le début de la session. Délai d'accès estimé entre l'inscription et le début de la formation : 3 à 4 semaines selon le calendrier des sessions.
Accessibilité PSH	Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Référente handicap : Carolina Villar Hidalgo, contact : 06 51 11 91 87 / l.accent.latino@gmail.com. Elle étudie avec vous les adaptations nécessaires des postes de travail et oriente, si besoin, vers les partenaires compétents (Cap emploi, Agefiph, MDPH de l'Ain).

2. Objectifs pédagogiques opérationnels

À l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser les taillages graphiques et techniques du végétal (chiffonnade fine, tagliatelles à l'économe, brunoise régulière).
- Réaliser des émulsions stables à froid sans additifs industriels (mayonnaise végétale au café, émulsion de fruits à cru).
- Appliquer les principes concrets de la cuisine circulaire et anti-gaspillage en valorisant 100% de la matière première (co-produits, épluchures, fruits sur-mûris).
- Maîtriser les cuissons de précision appliquées au végétal (pochage aromatique, friture sous panure alternative, blanchiment flash pour fixer la chlorophylle).

3. Déroulé pédagogique détaillé**JOUR 1 : Les fondations du végétal & l'art de l'émulsion (7h)****Matinée : Théorie générale et taillages de précision**

- Accueil des participants, tour de table et recueil des attentes initiales.
- Théorie : analyse de la saisonnalité, approvisionnement en circuit court et philosophie de la cuisine du marché.
- Pratique : atelier technique dédié aux découpes graphiques de précision (tagliatelles de navet long, chiffonnade de chou minute).

Après-midi : La science des émulsions & valorisation de l'acidité naturelle

- Pratique : maîtrise des températures et des liaisons pour la mayonnaise fine (déclinaison technique au café).

- Technique : substitution de l'acide acétique par l'acide malique naturel du fruit, réalisation d'une vinaigrette de fruits frais de saison (pêche de vigne, agrumes).
- Bilan de la première journée et auto-évaluation des techniques.

JOUR 2 : Cuisiner le placard & pâtisserie alternative (7h)

Matinée : La cuisine circulaire en action

- Mise en situation réelle : défi technique autour du « panier surprise du marché ».
- Pratique : techniques de valorisation des co-produits (épluchures de courgettes sautées flash à l'ail, utilisation intégrale des blettes).
- Technique : fixation de la couleur et conservation de la chlorophylle par la méthode du blanchiment flash (5 secondes).

Après-midi : Textures complexes et douceurs végétales

- Pratique : maîtrise des matières grasses végétales solides (huile de coco pour le sablage, technique de foisonnement en crème fouettée).
- Travail des sucres bruts non raffinés (sucre Muscovado) et techniques de cuisson saine (pochage léger).
- Évaluation sommative finale, debriefing et clôture de la session.

4. Moyens techniques, pédagogiques et encadrement

Moyens pédagogiques : Remise à chaque stagiaire du livret pédagogique numérique de référence de l'organisme.

Moyens techniques : Laboratoire de cuisine pédagogique entièrement équipé, postes de travail individuels, matériel professionnel de mixage (blenders, mixeurs plongeurs), couteaux de chef et modules de cuisson.

Encadrement : La formation est intégralement animée et encadrée par la formatrice de L'Accent Latino, experte en cuisine végétale et circulaire.

5. Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats

- Évaluation initiale : positionnement réalisé en amont de la session lors de l'entretien de positionnement (cf. fiche dédiée), pour évaluer le niveau initial et adapter le parcours.
- Évaluation formative : contrôle continu des gestes techniques durant les ateliers pratiques (vérification visuelle et gustative des taillages, de la stabilité des émulsions et de la précision des cuissons).
- Évaluation sommative : réalisation finale en autonomie d'une assiette complète intégrant les critères de la cuisine circulaire imposés par la formatrice.
- Suivi : émargement systématique par demi-journée (papier ou numérique) et délivrance d'une attestation officielle de fin de formation mentionnant les acquis.
- Évaluation de la satisfaction : un questionnaire de satisfaction à chaud est remis à chaque stagiaire en fin de formation, dans une démarche d'amélioration continue.