

Evolution du marché

Savoir proposer une cuisine végétarienne à ses hôtes

Objectifs

Permettre aux stagiaires de proposer des menus végétariens

Pré-requis

Pas de prérequis nécessaires

Contenu

Les principes de nutrition pour la cuisine végétarienne : les différents groupes d'aliments et leurs associations.

Réalisation de quelques préparations simples qui seront dégustées au repas de midi.

Réflexion sur le choix des ingrédients et mise en relation avec une production maraîchère

locale ou sur la ferme.

Principes sur la réussite d'un plat : la présentation, la couleur, l'odeur, la texture.

Echange sur les menus types proposés par les stagiaires.

Un temps sera réservé à l'évaluation en fin de journée.

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Tarifs

Adhérent 0€

Non adhérent 10€

Non agricole 10€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Plus de renseignements

Responsable de stage : Marie Coupet

aude.po@accueil-paysan.com

Accueil Paysan Aude et P.O.

10, allée des marronniers

11300 Limoux tél : 04 68 31 01 14

Taux de satisfaction : %

Repas fabriqué sur place. Matériel :
tablier



Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

27 sept 2012

09:30 - 17:30 (7hrs)

La Maison Jaune

11500 Quirbajou

Françoise Bellis, paysanne et gestionnaire d'une table
d'Accueil

Paysan. Jocelyne Merel, Naturopathe

Co-organisateur(s)



Financeur(s)



Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _____

—

Adresse _____

Tel _____

Courriel _____

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))