

Cuisine végan Bloc 6 CAP charcuterie à base des végétaux

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ASECEL ECOLEFEST
Montano
06.65.77.23.34
formation@ecolefest.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller
en insertion professionnelle
Entretien
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préquification (Niveau 2
européen)

Conditions d'accès :

Un encadrement du projet de formation en
amont du déroulement de la formation avec
des échanges avec l'équipe pédagogique, une
lettre de motivation et un questionnaire de
positionnement, savoir lire, écrire et compter.

Prérequis pédagogiques :

Des échanges avec l'équipe pédagogique,
une lettre de motivation et un questionnaire de
positionnement, savoir lire, écrire et compter.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

À l'issue de la formation en fonction des modules développés, en particulier le Bloc-6 des compétences, le participant sera capable de : Participer à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs. Ses compétences lui permettent de contribuer à la maîtrise des coûts. exercer son activité dans des contextes diversifiés; Cuisine vegan Cuisine végétarienne Cuisine végétalienne Cuisine fléxitalienne... Mettre en place des plats intégrer à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, Maîtriser es règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Déroulement Livret pédagogique pour développement des activités en autonomie Des Vidéos dynamiques Deux Webinaires par semaine : 2H au début de la 1ère semaine, 2H à la fin; 2H début de la 1ère semaine, 2H à la fin de la 2ème semaine et 2H pour faire le point du suivi; Activité en FOAD, travail d'application personnel des apprentissages est estimée? pour les deux semaines de la formation, pour cela, l'acces? s a? la plateforme sera de Deux mois pour suivre le programme au rythme personnalisé? Modalité? particulière de Webinaire les après-midi : Les jours de semaine de 16h30 à 18h30 ou de 17h30 à 19h30 Modalité particulier de Webinaire pour les week-ends et/ou en soirée.

Contenu et modalités d'organisation

Chapitre I Pre?sentation des projets individuels et des attentes des apprenants Les clients de cuisine végétale et leurs exigences Les allergies et intolérance des clients en situation professionnelle Gestion des préjugés sur la cuisine végétale, comment répondre aux clients Présentation du travail demandé aux élèves et du déroulement de la formation. FOAD grille d'activité pédagogique à réaliser individuel semaine-1 Contrôle continu quizz de progression Chapitre II Apprentissage des concepts d'alimentation saine et prés-requis pour la mise en place de l'apprentissage de la cuisine végétale. Exploration du végétal comestible et de l'analyse gustative Connaître les aliments et leurs familles Combinaisons et associations d'aliments pour créer des recettes équilibrées FOAD grille d'activité pédagogique à réaliser individuel semaine-2 Contrôle continu quizz de progression Chapitre III Apprentissage de la création de recettes et réalisation Découvrir les bases de la cuisine crue Apprendre à réaliser un dessert sans sucre ni substitut Cuisiner un légume/ une légumineuse de plusieurs façons Apprendre à faire une sauce FOAD grille d'activité pédagogique à réaliser individuel semaine-3 Contrôle continu quizz de progression Chapitre IV Penser ses recettes et sa cuisine avec des contraintes. Cuisiner des produits locaux et de saison : « faire avec ce qu'on a » Cuisiner sans gluten et sans sucre Cuisiner des plats transportables et emballés destinés à la livraison FOAD grille d'activité pédagogique à réaliser individuel semaine-4 Contrôle continu quizz de progression Grille d'évaluation pour la validation des acquis

Commentaires sur la durée hebdomadaire À l'issue de la formation en fonction des modules développés, en particulier le Bloc-6 des compétences, le participant sera capable de : Participer à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs. Ses compétences lui permettent de contribuer à la maîtrise des coûts. exercer son activité dans des contextes diversifiés; Cuisine vegan Cuisine végétarienne Cuisine végétalienne Cuisine fléxitalienne... Mettre en place des plats intégrer à son activité les probl

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Commentaires sur la durée hebdomadaire Un encadrement du projet de formation en amont du déroulement de la formation, des contrôles continus, des études de cas par semaine et par module. Deux webinaires interactifs par semaine afin de combler les lacunes. Une trame à rendre pour validation des acquis de la formation

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

À l'issue de la formation en fonction des modules développés, en particulier le Bloc-6 des compétences, le participant sera capable de : Participer à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs. Ses compétences lui permettent de contribuer à la maîtrise des coûts. exercer son activité dans des contextes diversifiés; Cuisine vegan Cuisine végétarienne Cuisine végétalienne Cuisine fléxitalienne... Mettre en place des plats intégrer à son activité les probl

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00428838	du 18/03/2024 au 18/04/2024	Bordeaux (33)	ASECEL ECOLEFEST		Non éligible	
00428839	du 18/03/2024 au 18/04/2024	Bordeaux (33)	ASECEL ECOLEFEST		Non éligible	
00428585	du 06/05/2024 au 06/06/2024	Bordeaux (33)	ASECEL ECOLEFEST		Non éligible	

00449774

du 03/06/2024 au
05/07/2024

Bordeaux (33)

ASECEL
ECOLEFEST

Non
éligible

FPC

00428840

du 09/09/2024 au
09/10/2024

Bordeaux (33)

ASECEL
ECOLEFEST

Non
éligible

FPC