



## PROGRAMME DE FORMATION ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### FORMATION CUISINE VÉGÉTALE : CONCEVOIR ET METTRE EN VALEUR UN MENU BAS CARBONE

« *Découvrir pourquoi et comment cuisiner plus végétal !* »

#### PRIX

A partir de 450 € HT par session

#### PROGRAMME & FORMAT

7 heures

en présentiel

#### CONTACT

[formations@betterfly-tourism.com](mailto:formations@betterfly-tourism.com)

+33 2 40 74 69 24

# PROGRAMME DE FORMATION

Cette formation allie une **partie théorique**, pour comprendre les enjeux de la cuisine bas carbone, et une **formation-action** pour cuisiner concrètement des recettes modulables, qui pourront se glisser dans votre carte progressivement.

## INTRODUCTION

- Tour de table et présentations de la journée de formation
- Attentes des participants



## L'EMPREINTE CARBONE

- Enjeux, crise climatique, qu'est ce que l'empreinte carbone ?
- Quels leviers pour réduire l'impact carbone de la carte ?
  - Focus sur le levier végétalisation : enjeux environnementaux, nutrition et santé
- La stratégie du groupe Accor

## FORMATION ACTION POUR DECOUVRIR RECETTES & TECHNIQUES

- Sous le tutorat de la formatrice, réalisation de plusieurs recettes végétariennes dans une cuisine professionnelle
- Techniques et astuces : utilisation des épices, méthodes de cuisson des légumes, mise en œuvre des légumineuses...
- Du temps sera laissé pour les questions de chacun
- Déjeuner : dégustation des recettes produites



## COMMENT METTRE EN PLACE LA DÉMARCHÉ ?

- Les principes clés pour construire les assiettes
- Sans déplacer le problème
  - pêche durable, produits exotiques, arbitrage bio/local
- Estimer l'empreinte carbone d'un menu

## QUELS LEVIERS MARKETING ET COMMUNICATION POUR PROMOUVOIR L'OFFRE ?

- Comment embarquer votre équipe ?
- Où mettre l'offre végétarienne sur le menu, comment la nommer ?
- À quel prix ?
- Comment valoriser le bénéfice environnemental ?
- Inspirations : exemples de bonnes pratiques de restaurants

## PARTAGE D'EXPÉRIENCES ET PERSPECTIVES

- Questions - réponses et partage en intelligence collective
- Partage de ressources pour construire les futurs menus



## CONCLUSION

Synthèse de la formation autour des connaissances et compétences acquises. Évaluation de la formation.

# MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Document mis à jour le 21/05/2025

## INFORMATIONS PRATIQUES

### LIEU

En présentiel

### MODALITÉS

Durée totale : 7 heures

### PRIX

450 € HT par participant

### Nombre de participants

Formation confirmée de 5 à 12 participants

### Dates

Bordeaux le 15 juillet,  
Paris le 22 juillet,  
Paris le 28 août,  
Bordeaux le 16 septembre,  
Lyon le 14 octobre

### INSCRIPTION ET INFORMATION

<http://www.betterfly-tourism.com>

Tél. 02 40 74 69 24

[formations@fairmoove-solutions.com](mailto:formations@fairmoove-solutions.com)

### ACCESSIBILITÉ

Accessible aux personnes en situation de handicap ou présentant des difficultés d'apprentissage.

Si vous êtes dans une de ces situations, nous vous invitons à nous contacter rapidement pour étudier les possibilités d'accueil en formation, et mettre en place les moyens nécessaires à votre participation.

Domaine : gestion de production

Thème : 31641 Contrôle et gestion de production

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les enjeux climatiques et la stratégie du Groupe Accor
- Réaliser plusieurs recettes et les goûter
- Apprendre de nouvelles méthodes et astuces pour sublimer le végétal
- Comprendre l'impact environnemental et nutritionnel des plats
- Savoir mettre en valeur et vendre l'offre végétarienne.

### PUBLIC

Cette formation est destinée à tout collaborateur travaillant dans le secteur de la restauration.

### PRÉREQUIS

Apporter sa tenue pour cuisiner.

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Outils pédagogiques alternant présentations théoriques et principes, séquences questions, vidéo courte et retour d'expérience terrain / projet, partage entre participants.

### DOCUMENTS REMIS AUX PARTICIPANTS

Remise d'un livret électronique avec les recettes et des liens vers d'autres ressources pertinentes.

### NATURE DES TRAVAUX DEMANDÉS AUX PARTICIPANTS

Suivre la formation.

### MODALITÉS DE POSITIONNEMENT ET D'ÉVALUATION

- Un QCM de positionnement en amont de la formation
- Un QCM de positionnement en fin de formation
- Un certificat sera remis à chaque participant signifiant la bonne participation à la formation
- Questionnaire de satisfaction à compléter en fin de formation.

