



CUISINE BIO OU VEGAN L'ÈRE DU TEMPS

PAR ELITE FORMATION

www.elite-groupe.fr

La formation vous intéresse ? Contactez-nous

m.guedj@elite-groupe.fr

06 13 50 11 91

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Découvrir la cuisine végétale

Maîtriser les différences entre bio, vegan et végétarien

Maîtriser les fruits et légumes de saison

Connaître l'apport protéique

Savoir se diversifier par un concept dans l'ère du temps

PLAN PÉDAGOGIQUE

Le bio et le vegan sont devenus très demandés dans les restaurants et certaines enseignes ont déjà retravaillé leurs cartes. Est-ce votre cas ?

Nous vous montrerons comment maîtriser la cuisine bio et vegan en respectant les produits de saison pour mieux adapter vos plats. Aussi, vous apprendrez par quoi remplacer la viande, les oeufs dans des recettes simples. A la fin de cette formation, le bio et le vegan n'auront plus de secret pour vous !

TARIFICATION SUR DEMANDE

1 à 3 jours (7h-21h)

En intra ou extra-entreprise

19