Evolution du marché : savoir proposer une cuisine végétarienne à ses hôtes

Objectifs

Permettre aux stagiaires de proposer une cuisine végétarienne à leurs hôtes

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)
Date limite d'inscription 20/09/2012

Tarifs

Adhérent 0€
Non adhérent 10€
Non agricole 10€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Pas de pré-requis

Plus de renseignements

Accueil Paysan Aude et P.O.
10, allée des marronniers
11300 Limoux tél : 04 68 31 01 14
mél : aude.po@accueil-paysan.com

Taux de satisfaction : %

Repas fabriqué sur place. Matériel : tablier.

ⓘ **Modalités d'accès :**

Dates, lieux et intervenants

27 sept 2012 09:30 - 17:00 (7hrs)	La Maison Jaune 11500 Quirbajou	Françoise Bellis, paysanne et gestionnaire d'une table d'Accueil Paysan. Jocelyne Merel, Naturopathe.

Partenaire(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)