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)