Evolution du marché

Savoir proposer une cuisine végétarienne à ses hôtes

Objectifs

Permettre aux stagiaires de proposer des menus végétariens

Pré-requis

Pas de prérequis nécessaires

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)

Tarifs

Adhérent 0€
Non adhérent 10€
Non agricole 10€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements

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

Taux de satisfaction : %

Repas fabriqué sur place. Matériel : tablier

ⓘ **Modalités d'accès :**

Dates, lieux et intervenants

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

Co-organisateur(s)

LES ADEAR
POUR S'INSTALLER PAYSAN

Financeur(s)

Fonds social européen
vivea

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)