



p4/ MODULES DE FORMATION 'PRO'

4 thématiques - niveau initiation et perfectionnement

intégrant les contraintes inévitables à la préparation de gros volumes, le contenu des cycles de formation CBV spécial professionnels s'articulent autour de quatre Modules thématiques.

MT1/ CUISINER BIO POUR LES VÉGÉTARIENS

BUT DE LA FORMATION

Disposer de réponses culinaires à destination des Régimes végétariens.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ▶ Savoir substituer au quotidien les protéines animales par l'utilisation judicieuse de protéines végétales.
- ▶ Comprendre les logiques propres à une alimentation saisonnière, redécouvrir la cuisine gourmande des légumes.
- ▶ Apprendre à adapter des recettes de la cuisine traditionnelle française en mode biologique et végétal.

INTERVENANTS

- Philippe ANNESTAY
CHEF BIO-TERROIR
- Rose LE MEUR
CHEF BIO-VÉGÉTAL

DÉROULEMENT

8h30 Accueil chaud et sucré et présentations diverses
9h-12h Préparation en ateliers
12h30 Repas pris en commun
13h30-15h Ateliers
15h-16h30 Apports théoriques
16h30 Echanges et collation

M2/ CUISINER BIO POUR LES RÉGIMES SPÉCIAUX

BUT DE LA FORMATION

Disposer de réponses culinaires adaptées aux principaux régimes des intolérants alimentaires.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ▶ Se familiariser avec les différents régimes alternatifs en lien avec les principales intolérances alimentaires : sans gluten, sans laitage, sans oeufs, sans sucre.
- ▶ Savoir utiliser au quotidien les ingrédients phares d'un régime hypotoxique.
- ▶ S'informer sur les solutions de fond à apporter au problème des intolérances, par un modèle d'alimentation.

INTERVENANTS

- Gérard PERROT
NATUROPATHE-NUTRITIONNISTE
- Maëlis VALIN
CHEF BIO-VÉGAN

DÉROULEMENT

8h30 Accueil chaud et sucré et présentations diverses
9h-12h Préparation en ateliers
12h30 Repas pris en commun
13h30-15h Ateliers
15h-16h30 Apports théoriques
16h30 Echanges et collation

M3/ RÉALISER DES PÂTISSERIES BIO ET VÉGÉTALES

BUT DE LA FORMATION

Disposer de techniques et recettes pour réaliser des pâtisseries françaises traditionnelles en mode allégé et gourmand.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ▶ Savoir comment substituer l'utilisation de graisse animale par l'utilisation de graisse d'origine végétale.
- ▶ Connaître les caractéristiques et l'usage des ingrédients clé pour fabriquer des pâtisseries plus diététiques.
- ▶ Pouvoir décliner en différents desserts un ingrédient frais dans la logique d'une pâtisserie saisonnière.

INTERVENANTS

- Guillaume ORDENEZ
MAÎTRE PÂTISSIER BIO
- ROSE LE MEUR
CHEF BIO-VÉGÉTAL

DÉROULEMENT

8h30 Accueil chaud et sucré et présentations diverses
9h-12h Préparation en ateliers
12h30 Repas pris en commun
13h30-15h Ateliers
15h-16h30 Apports théoriques
16h30 Echanges et collation

M4/ CUISINE AUX HUILES ESSENTIELLES ET VIN BIO

BUT DE LA FORMATION

Maîtriser les bases de l'emploi des principales Huiles essentielles culinaires et connaître la particularité des vins bio.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ▶ Apprendre des techniques et recettes permettant la réalisation de Plats et Desserts intégrant les Huiles essentielles.
- ▶ Savoir utiliser les Huiles essentielles dans une logique de préservation des denrées et aliments.
- ▶ Connaître les caractéristiques des vins biologiques locaux. Découvrir les procédés de vinification naturelle.

INTERVENANTS

- Rose Le Meur
CHEF-BIO VÉGÉTAL
- Gérard PERROT
NATUROPATHE-NUTRITIONNISTE

Fabien LOUIS SOMMELIER-BIO DÉROULEMENT

8h30 Accueil/Présentations
9h-12h Préparation en ateliers
12h30 Repas pris en commun
13h30-15h Ateliers et théorie
15h-16h30 Dégustation
16h30 Echanges et collation



CYCLE N°1
JANVIER/FÉVRIER

- M 1 : Lundi 04.01.2016
- M 2 : Lundi 11.01.2016
- M 3 : Lundi 01.02.2016
- M 4 : Lundi 08.02.2016

CYCLE N°2
MARS/AVRIL

- M 1 : Lundi 07.03.2016
- M 2 : Lundi 14.03.2016
- M 3 : Lundi 21.03.2016
- M 4 : Lundi 28.03.2016

CYCLE N°3
AVRIL/MAI

- M 1 : Lundi 04.04.2016
- M 2 : Lundi 25.04.2016
- M 3 : Lundi 02.05.2016
- M 4 : Lundi 23.05.2016

SESSIONS AU LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER DE TAIN L'HERMITAGE EN 2016

