Savoir préparer des menus véganes

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2003807F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

À l'issue de cette formation, le ou la stagiaire sera capable de cuisiner un repas complet en n'utilisant que des produits d'origine végétale. Il pourra « véganiser » des recettes traditionnelles pour satisfaire sa clientèle

Programme

Communiquer sur l'attrait d'un menu végane et mise en valeur d'une argutie commerciale Maîtriser la diversité de l'alimentation végétale et avoir les outils pour créer un repas complet. Trouver les nutriments essentiels dans les végétaux et connaître les carences ou manques à éviter pour créer ses repas végétaux. Eviter des erreurs qui pourraient faire fuir la clientèle actuelle et potentielle - Préparer des incontournables de la cuisine végétale
Alimentation végane Définir le véganisme, végétarisme, bio, sans ceci, sans cela, allergies Comparer une assiette végétale et une assiette carnée Les aliments végétaux : culture, récolte, livraison ; un panel présent dans les centres commerciaux Bases d'une alimentation équilibrée La recherche scientifique actuelle (avec ses contradictions) - Les groupes d'aliments végétaux - Questionnaire de validation des acquis
Apprivoiser de nouveaux ingrédients - Où se les procurer - Apprendre à cuisiner les légumineuses, les produits de remplacement de la viande, des œufs et du lait
Organiser le changement - La mise en place Les outils utiles Intégrer la nouveauté dans la carte - Organiser l'introduction d'un nouveau menu dans la routine « Véganiser une recette » -« quand c'est possible : bœuf bourguignon... ! »

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2210158S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2003807F