Cuisine végétale

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 23111285F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Présentation de la formation

Objectifs

- Découvrir les différents types d'alimentation et ses aliments clés.
- Acquérir les connaissances, les techniques et les savoirs faire de base de la cuisine santé et végétale.
- Découvrir et utiliser les produits de l'alimentation santé et végétale.
- Réaliser des recettes classiques santé et végétale.
- Réaliser des recettes originales santé et végétale.

Programme

Partie théorique

Pourquoi et comment végétaliser son alimentation ?

Les aliments clés à connaître quand on végétalise son assiette

Partie pratique

Se préparer en cuisine

Savoir cuisiner les fruits et les légumes

Préparer les légumineuses et céréales

Faire son lait ou sa crème végétale

Apprendre à réaliser des sauces, condiments et tartinades classiques, mais version végétale

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

G1404 — Management d'établissement de restauration collective

G1601 — Management du personnel de cuisine

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2175303S	Présentiel	Camoël	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #23111285F