

Formation en cuisine Diet'éthique

Intégrez les nouvelles tendances de la cuisine

Naturelle - Végétarienne - Sans gluten - Sans Lait

Une formation théorique et pratique pour...

- ... Apprendre à concilier **plaisir** et **cuisine saine**,
- ... Répondre aux **nouvelles attentes de la clientèle**,
- ... Vous engager dans **une démarche responsable**.

Objectifs de la formation

- Vous approprier des bases en matière de nutrition.
- Avoir une meilleure connaissance des aliments.
- Comprendre les liens entre « alimentation et santé » en dehors des clichés conventionnels.
- Découvrir et comprendre les nouvelles tendances alimentaires : Sans gluten, sans produits laitiers, végétarien ...
- Apprendre les techniques de base de la cuisine saine et de la cuisine « sans ».
- Enrichir votre gamme de produits de base et découvrir ceux de substitution.

- **Public** : Professionnels de la restauration (Chefs de cuisine/seconds de cuisine/chefs de partie...), organismes de formation restauration, autres profils selon expérience et motivation.
- **Capacité maximum** de la formation 8 personnes.
- **Le lieu de votre formation** : L'atelier naturo à Puteaux (92) Un espace chaleureux disposant d'une cuisine équipée pour alterner la théorie et la pratique.
- **Durée : 4 jours** – Soit 42h00 de formation (Format privilégiant l'immersion : Préparation des déjeuners et des diners et dégustation en commun)
- **Tarif : 1 560€ HT** (Activité enregistrée sous le N° 11 92 21089 92, non soumise à la TVA)
- **Le tarif comprend** : L'enseignement, les supports de cours, les recettes , les déjeuners et les diners des jours 1,2,3, le déjeuner et la collation gouter du jour 4.
- **Une attestation est remise** à chaque participant à la fin de la formation.

Le programme est adaptable selon vos besoins. La formation peut être dispensée dans vos locaux ou près de chez vous si vous le souhaitez.

Sessions 2016/2017

Automne : 21/22/23/24 octobre 2016

Hiver : 23/24/25/26 janvier 2017

Printemps : 6/7/8/9 avril 2017

Formateurs

Emmanuelle Lerbret

Naturopathe

Animatrice en cuisine
diététique bio

Formatrice

Fondatrice de l'atelier naturo.

Gaëtan Vavasseur

Cuisinier / Pâtissier

Animateur en cuisine
diététique bio

Formateur en techniques
culinaires , spécialiste en
intolérances alimentaires

Tel : 09.83.86.95.40 – contact@lateliernaturo.fr

Programme détaillé sur demande