



ATELIER DE CUISINE
POUR LES GRANDS ET LES PETITS

Véronique PUJALTE

**DYNAMISEZ VOTRE CARTE PAR LA CUISINE ALTERNATIVE
par le stage de perfectionnement ou les modules à la carte**

STAGE DE PERFECTIONNEMENT A LA CUISINE VEGETARIENNE

PUBLIC CONCERNE : Professionnels de la restauration (restaurants traditionnels, chambres et tables d'hôtes)	OBJECTIFS PEDAGOGIQUES Connaitre les principes du végétarisme Classer par catégorie les aliments Envisager une transition à la cuisine végétarienne
---	--

MOYENS PEDAGOGIQUES :

Travail sur fiche techniques
Alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
Présentation d'une gamme de produits frais et secs à transformer
Techniques de mise en œuvre des produits

PROGRAMME de la FORMATION

1er jour :

Transition et connaissance des aliments
Classification et saisonnalité,
Technique de cuisson
Le choix des produits et conservation
Les laits végétaux, les crèmes
Le Tofu
Les légumes anciens
pâté végétale sous toutes ses formes

2ème jour :

Élaborer une assiette équilibrer sans viande
Différentes associations d'aliments,
Élaboration de recettes et dégustation

3ème jour :

Faire ses achats dans un magasin spécialisé
La cuisine végétarienne adaptée à votre carte
Liste des agriculteurs locaux

DUREE 3 jours soit 21heures	PRIX 1500€ par personne (non assujetti à la tva)
---------------------------------------	---

Prise en charge possible par OPCA

Devis valable 1 mois

Conditions de règlement : 100% à la fin de la formation par chèque ou virement bancaire.

POMCUISINE Véronique Pujalte tel : 06 72 37 42 66

MODULES A LA CARTE ½ Journée

Différents thèmes proposés

Module 1	Cuisine aux fleurs et aux Herbes (salade fleurs, beurre de fleurs, sel parfumé....)	Ceuillette et théorie avec l'intervention d'une ceuilleuse ou ceuilleur. Fabrication d'un ou plusieurs mets.
Module 2	Cuisine pour les intolérances alimentaires (tofu, protéines végétales.....)	Liste de tous les aliments sans gluten. Lait et crème végétale. tofu et protéines végétales. Elaboration d'un plat.
Module 3	Cuisiner les graines sèches, les graines germées (gomasio, cultiver ses graines germées)	Pourquoi manger des graines germées. Comment les cultiver. Fabrication du gomasio (condiment à base de graines sèches).
Module 4	Céréales et légumes anciens (petit épautre, kamut, orge.....)	Présentation de céréales anciennes et propriétés. Comment les cuisiner avec élaboration d'un plat.
Module 5	Cuisiner épices et légumineuses (lentilles corail, azukis....)	Comment cuisiner les légumineuses (lentilles corail, pois chiche, azukis, pois cassés... Elaboration d'un plat avec épices et légumineuses.
Module 6	Cuisine Récup (chutneys, paté végétale...)	On ne jette rien, c'est bon et on protège notre planète. (chutneys, pâté végétale...)
	DUREE 3H	PRIX 250€

Pour 3 Modules réservés 15% de réduction sur le forfait de 250€.
Accompte de 30% à la réservation.

Prise en charge possible par OPCA

Devis valable 1 mois

Conditions de règlement : 100% à la fin de la formation par chèque ou virement bancaire.

POM'CUISINE

8 rue du stade - 65800 ORLEIX

TEL : 06 72 37 42 66

R.C.S.

Siret 330 224 593

No prestataire de formation ;

73 65 00619 65

Dates de formations :	
Lieu de formations	Contact

Droits & obligations des organisations de formation

CONVENTION DE FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

Entre les soussignés :

POM'CUISINE 8 rue du stade 65800 ORLEIX inscrit R.C.S. Siret 330 224 593 de TARBES.

Est conclue la convention suivante, en application des dispositions de la sixième partie du Code du Travail portant à l'organisation de la formation professionnelle tout au long de la vie.

Article 1 : objet de la convention

En exécution de la présente convention, l'organisme POM'CUISINE s'engage à organiser l'action de formation intitulée : « Apprendre la cuisine végétarienne ».

Objectifs : Gérer efficacement et toute autonomie la cuisine végétarienne

Objectifs pédagogiques : Les principes de la cuisine végétarienne, sélectionner des produits au fil des saisons et différents types d'aliments, élaborer des recettes végétariennes.

Programme : Transition et connaissance des aliments, classification et saisonnalité, techniques de cuisson, le choix des produits et conservation, les laits végétaux, les crèmes, le Tofu, les légumes anciens.

Élaborer une assiette équilibrer sans viande, différentes associations d'aliments, élaboration de recettes et dégustation.

Faire ses achats dans un magasin spécialisé

Liste des agriculteurs locaux.

Formateurs : Véronique PUJALTE, responsable de l'entreprise POM'CUISINE, CAP de cuisine, 15 ans d'expérience de cuisine végétarienne.

Durée :

Lieu (x) :

Effectif formé :

Article 2 : Dispositions financières

Le client, en contrepartie des actions de formation réalisées, s'engage à verser à l'organisme, une somme correspondante aux frais de formations de : TTC (HT).

L'organisme de formation, en contrepartie des sommes reçues, s'engage à réaliser toutes les actions prévues dans le cadre de la présente convention ainsi qu'à fournir tout document de nature à justifier la réalité et validité des dépenses de formation engagées à ce titre.

Modalité de paiement : sur facture en fin de session.

Article 3 : Débit et abandon

En cas de résiliation de la présente convention par le client à moins de 15 jours francs le début des actions mentionnées à l'annexe, l'organisme retiendra le coût total la somme de 10%, au titre de dédommagement.

En cas de résiliation partielle de l'action du fait du client, seule sera facturée au client la partie effectivement réalisée de l'action, selon le prorata suivant : nombre d'heures réalisées prévues. En outre, l'organisme retiendra sur le coût correspondant à la partie non-réalisée de l'action la somme de 10% au titre de dédommagement.

Les montants versés par le client au titre de dédommagement ne pourront pas être imputés par (le client) sur son obligation définie à l'article L6331-1 du code du travail ni faire l'objet d'une demande de remboursement ou de prise en charge par un OPCA.

Direction régionale du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle – mai 2008 – page 1/4

En cas de modification unilatérale par l'organisme de formation de l'un des éléments fixés à l'article 1, le client se réserve le droit de mettre fin à la présente convention. Le délai d'annulation étant toutefois limité à 15 jours francs avant

la date prévue de commencement et l'une des actions mentionnées à la présente convention, il sera, dans ce cas, procédé à résorption anticipée de la convention.

Article 4 : Date d'effet et durée de la convention

La présente convention prend effet à compter du _____ pour s'achever au _____.

Article 5 : Différents éventuels

Si une contestation ou un différent ne peuvent être réglés à l'amiable, le tribunal de Commerce de Tarbes sera seul compétent pour se prononcer sur le litige.

Fait en double exemplaire, à _____, le _____ 2012

Pour le client
(nom et qualité du signataire)

Pour l'organisme de formations
(nom et qualité du signataire)

Direction régionale du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle – mai 2008- page 2/4