

## Programme de Formation

# Cuisine Saveurs Malbar Végétalien

## Module 1 : Pomme de Terre, Massalé

Lieu :	Dates :	Horaires :
Saint André (97440)	19 et 26 mars 2024	Matin : 8h – 12h Après-Midi : 12h – 15h

*Autres dates et lieux possibles sur demande, n'hésitez pas à nous contacter.*

<p><b>Public :</b> Personnes souhaitant créer une entreprise ou diversifier une activité existante : agriculteurs (exploitations agricoles qui font ou envisagent de faire de l'accueil à la ferme avec restauration sur place), artisans, cuisiniers, salariés, porteurs de projet, demandeurs d'emploi. (cette formation peut aussi être ouverte aux particuliers)</p> <p><b>Pré-requis :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aimer cuisiner et avoir l'esprit ouvert aux découvertes</li><li>- En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, nous prévenir au moment de l'inscription</li></ul> <p><b>Accessibilité Handicap :</b> Nous contacter pour étudier la mise en place des moyens de compensation selon votre handicap.</p>	<p><b>Durée :</b> 14h sur 2 jours</p> <p><b>Formatrice :</b> Sabine DIJOUX</p> <p><b>Nature de l'action :</b> formation qualifiante</p> <p><b>Modalité :</b> Présentiel</p> <p><b>Effectif :</b> 12 apprenants maximum</p> <p><b>Tarif :</b> nous consulter pour un devis selon votre situation professionnelle</p> <p><b>Financement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Prise en charge possible par votre OPCO ou fond d'assurance formation selon votre situation : VIVEA, Pôle Emploi, ...</li><li>- Non éligible au CPF</li></ul> <p><b>Délai d'accès :</b> Clôture des inscriptions selon financeur – nous consulter</p>
---	---

**Référente pédagogique et administratif :** Mélanie NOWIK

Contact tél : 0692 94 36 95 / e-mail : [m.nowik@goagro.re](mailto:m.nowik@goagro.re)

« N'hésitez pas à me contacter pour des renseignements concernant cette formation, pour étudier ensemble comment financer votre inscriptions selon votre situation (agriculteur, chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi) ou pour programmer une session selon vos besoins. »

## ■ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation a été construite en réponse au besoin de monter en compétence en cuisine dans le but de diversifier ou créer une activité économique.

Elle vise à apporter les bases et techniques permettant de maîtriser l'emploi des ingrédients et la fabrication de recettes végétariennes et végétaliennes aux saveurs Malbar. Elle est adaptée pour les petites activités de restauration avec du matériel simple, typiquement des fermes auberges ou autre activité de restauration commerciale.

Les objectifs sont :

- ◆ Préparer les matières premières et ingrédients (travail avec des produits frais)
- ◆ Assister la cheffe pour cuisiner les recettes
- ◆ Déguster et commenter tous les plats réalisés lors du déjeuner

## ■ PROGRAMME

### JOUR 1 : Pomme de Terre

- Accueil : café, thé, p'tit gâteau et présentations.
- Réalisation des recettes sur le thème de la Pomme de Terre :
  - Apéritif : boulette
  - Entrée : pomme de terre farci sur nid de salade
  - Plat : z'embrocal pomme de terre, Cari bringèle juste cuit, Rougail pistache à la marmite
  - Dessert : Papaye confite et sauce à la vanille
- Repas sur place : dégustation et bilan des différents plats réalisés, de l'apéritif au dessert.
- Récapitulatif des recettes. Questions / réponses. Évaluation pédagogique.

### JOUR 2 : Massalé

- Accueil : café, thé, p'tit gâteau
- Présentation de la formation, des projets, des attentes des stagiaires et de leur niveau de connaissance. Point administratif.
- Présentation des recettes à réaliser et mise en pratique par les stagiaires
  - Préparation de la poudre de massalé
  - Apéritif : bonbon piment
  - Plat : massalé légumes
  - Dessert : bonbon de miel
- Repas sur place : dégustation et bilan des différents plats réalisés, de l'apéritif au dessert.
- Récapitulatif des recettes. Questions / réponses. Évaluation des acquis et de la satisfaction.

## ■ MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

La formation est basée sur une pédagogie participative et comporte

- La démonstration des gestes par la formatrice avec alternance d'apports théoriques par la formatrice (par exposé oral) et d'échanges collectifs avec les participants (sous forme de questions à la salle, discussions, réponse aux questions).
- Mise en pratique par les stagiaires : chacun participe à la préparation des ingrédients de base. La réalisation des plats est assurée par la formatrice sous l'œil attentif des stagiaires qui peuvent prendre des notes et participer tour à tour.

La formation est dispensée en utilisant comme supports :

- des exposés oraux
- des questions à la salle au début et en cours de session,
- des travaux pratiques
- des fiches recettes remises à chaque stagiaire.

## ■ MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluations sont les suivantes :

- Évaluations pédagogiques tout au long de la formation, à l'issue de chaque séance, par questionnement oral afin de vérifier la progression des apprenants.
- Évaluation des acquis en fin de formation par un questionnaire.
- Évaluation de la satisfaction en fin de formation.

Un certificat de réalisation sera remis à chaque participant à l'issue de la formation.