

## Module 1

### La cuisine végétale

### en plein essor



#### Intervention théorique en salle de cours

- Présentation de la campagne VegOresto.
- Le changement des habitudes alimentaires et les tendances du marché : flexitarisme, évolution de nos métiers (salons, concours...).
- L'impact de l'offre vegan sur le chiffre d'affaires.
- L'aspect nutritionnel (l'équilibre alimentaire, les bénéfices des aliments végétaux sur notre santé...).
- Les produits à découvrir : recettes, innovations...

À l'issue de l'intervention, chaque participant se verra remettre un kit VegOresto comprenant des recettes, un cadeau professionnel et autres ressources utiles.

#### Objectifs

- Connaître les alternatives aux ingrédients classiques (viandes, poissons, fromages, beurre, œufs...). Pouvoir s'adapter aux modes de consommation en sachant proposer une cuisine actuelle qui tient compte des tendances de consommation sociétale.
- Acquérir « une culture produit » : connaître et découvrir de nouvelles matières premières, des spécialités, des recettes, des techniques...

#### Bibliographie, sources :

**ANSES** : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

**FAO** : Food and Agriculture Organisation.

**Academy of Nutrition and Dietetics**.

**Viande.info** : l'impact de la viande sur les humains, les animaux et l'environnement.

**Sondages** : Herta, Kantar World, CHD EXPERT, IFOP/Lesieur, Made in Survey.

**Journaux et sites web professionnels** : *L'Hôtellerie Restauration*, *BRA Tendances*, *bocusedor.com*, *Lechef.com*.

**Témoignages de chefs en activité**.

#### Intervenant

##### Olivier Heraud

Chargé de mission VegOresto, ancien professeur de pâtisserie & responsable de filière alimentaire d'un centre de formation d'apprentis.



#### Public concerné

Cuisiniers en formation, groupe jusqu'à 20 personnes.

#### Informations pratiques

**Durée** : 2h.

**Lieu** : Dans votre établissement.

**Coût** : Entièrement gratuit.

**Matériel à prévoir** : Une salle équipée d'un vidéoprojecteur.

#### Planifier et réserver une intervention

**Contactez-nous par mail** :

[ecoleshotelieres@l214.com](mailto:ecoleshotelieres@l214.com)

**Contactez-nous par téléphone** :

06.23.37.1777