

Module 2

Relever un défi VegOresto

au restaurant d'application



Mise en pratique au restaurant d'application de l'établissement

Les jeunes cuisiniers accompagnés de leur professeur de cuisine conçoivent et réalisent un menu 100 % végétal et en fixent le prix*. Les jeunes serveurs accompagnés de leur professeur de salle assurent le service et l'encaissement des repas.

** Les ingrédients nécessaires à la réalisation du repas sont à la charge de l'établissement et seront compensés par la facturation des repas aux clients.*

Nos ambassadeurs VegOresto locaux s'occupent de la promotion de l'événement (mise en page du menu, communication sur les réseaux sociaux, communiqué de presse...), de la gestion des réservations et de l'animation du repas.

Fondé en 2014, VegOresto est riche d'une expérience au travers de laquelle plus de 600 chefs ont déjà relevé le défi. Au total, ce sont plus de 21 000 repas vegan qui ont été servis lors de ces soirées de découverte.

En cas de besoin, nos ambassadeurs restent à disposition du groupe et du professeur pour toute question relative au bon déroulé de ce repas.

Objectifs

Ce module est complémentaire du module précédent. Il s'agit d'un véritable projet pédagogique qui permettra à vos élèves de mettre en pratique les savoirs acquis lors du module 1.

Intervenants

Les ambassadeurs VegOresto locaux.

Public concerné

Cuisiniers et serveurs en formation.

Informations pratiques

Durée : 2h à 3h.

Lieu : Au restaurant d'application de votre établissement.

Coût de la communication : Entièrement gratuit.

Coût du repas pour les clients :

À définir par le professeur de cuisine et son groupe.

Matériel à prévoir : Tables du restaurant dressées pour le service.

Planifier et réserver une intervention

Contactez-nous par mail :
ecoleshotelieres@l214.com

Contactez-nous par téléphone :
06.23.37.1777