

Réaliser tout type de plat végétal et cru dans un restaurant ou une cuisine de restauration commerciale

RS6506 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42742, 42746, 42760
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	09/02/2024
Date d'échéance	09/02/2027

Certificateur(s)

L'INSTANT CRU · SIRET : 79832723500031

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le boom de la cuisine végétale et crue, en partie dû à une prise de conscience écologique et à la diversification des régimes alimentaires (régimes sans gluten, végétarien/ végétalien, intolérance au lactose etc.), a créé un besoin urgent de chefs qualifiés dans ce domaine spécifique. Cette tendance est encore exacerbée par le désir des consommateurs pour une alimentation plus saine et plus durable, ainsi que par la nécessité de répondre de promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable.

Cette certification, au delà de la reconnaissance des compétences techniques, incarne une marque d'excellence qui atteste de la maîtrise globale du professionnel dans le domaine de la cuisine végétale et crue. En plus de valider des aptitudes culinaires de haut niveau, elle certifie également une approche rigoureuse vers la santé, la nutrition et l'impact environnemental des pratiques alimentaires.

Dans un paysage gastronomique en constante évolution, où les enjeux de durabilité, de bien-être et de qualité alimentaire prennent de plus en plus d'importance, cette certification permet aux professionnels de la restauration de se distinguer. Elle sert non seulement de baromètre de compétence, mais également de témoignage de l'engagement d'un professionnel à évoluer en harmonie avec les innovations et les attentes sociales.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

1. Réaliser un plat végétal et cru en tenant compte des protocoles spécifiques d'hygiène et de sécurité alimentaire propres à la restauration afin de garantir une production alimentaire respectueuse des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
2. Choisir les ingrédients nécessaires à l'élaboration d'une recette de plat végétal et cru en sélectionnant des producteurs locaux et des ingrédients de saison en fonction des ressources disponibles afin de proposer une offre de menu végétal et cru éthique et durable dans un restaurant ou une cuisine de restauration commerciale.
3. Élaborer des menus équilibrés végétaux et crus, en prenant en compte le type de clientèle et les personnes en situation de handicap, la saisonnalité, le budget de la structure et de la clientèle et en mobilisant l'ensemble des ressources disponibles afin d'offrir une offre végétale et crue correspondant aux attentes des consommateurs et éco responsable.
4. Composer des plats équilibrés à base de légumes crus, en y intégrant les recommandations en termes d'apports nutritionnels recommandés par l'OMS (protéines, glucides et lipides) afin de proposer une offre alimentaire alternative végétale et crue conciliant équilibre nutritionnel et saveur.
5. Optimiser la sapidité naturelle des ingrédients végétaux et crus en les associant selon leur qualités organoleptiques dans le but d'offrir une expérience culinaire qui répond aux attentes des consommateurs en

matière de cuisine sans protéines animales et sans cuisson.

6. Présenter les créations culinaires végétales et crues en utilisant des techniques de dressage contemporaines, en jouant sur les couleurs et textures afin de produire un plat engageant rappelant la cuisine traditionnelle.

7. Promouvoir les fondamentaux d'une production éco responsable dans la conception, la réalisation de menus végétaux et crus au sein d'un restaurant ou d'une cuisine de restauration commerciale en mettant en place différents leviers (circuits courts, locavorisme, saisonnalité, communication adaptée aux équipes et à la clientèle) afin de répondre aux attentes sociétales en matière de développement durable.

Secteur d'activité et type d'emploi

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Depuis le 1er octobre 2012, tous les établissements de restauration doivent obligatoirement compter dans leur équipe une personne ayant suivi une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire. Le professionnel qui met en œuvre cette compétence est soumis à cette réglementation, en fonction de l'établissement dans lequel il travaille, de son/ses diplôme(s) et de l'équipe qui constitue la cuisine, il devra ou non avoir suivi une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire (HACCP par exemple).

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Détenir un diplôme/titre dans le domaine de la cuisine (CAP cuisine / BP cuisine / Bac pro cuisine / Bac pro restauration hôtellerie / Bac techno STHR/ BTS cuisine /BTS hôtellerie-restauration / Bachelor cuisine/ Licence pro cuisine /Master cuisine /Mastère spécialisé cuisine /MBA cuisine) , Ou professionnels exerçant dans une entreprise du secteur de la restauration commerciale avec une expérience ou avoir une expérience en rayon frais, traiteurs, en préparation culinaire de plus de 3 ans (salariés) ;

Posséder l'habilitation HACCP ;

Avoir complété le dossier d'inscription, justifier de son intérêt et son goût pour la cuisine végétale et crue.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Détenir un diplôme/titre dans le domaine de la cuisine (CAP cuisine / BP cuisine / Bac pro cuisine / Bac pro restauration hôtellerie / Bac techno STHR/ BTS cuisine /BTS hôtellerie-restauration / Bachelor cuisine/ Licence pro cuisine /Master cuisine /Mastère spécialisé cuisine /MBA cuisine) , Ou professionnels exerçant dans une entreprise du secteur de la restauration commerciale avec une expérience ou avoir une expérience en rayon frais, traiteurs, en préparation culinaire de plus de 3 ans (salariés)

Posséder l'habilitation HACCP.

Avoir suivi le parcours certifiant "Réaliser tout type de plat végétal et cru dans un restaurant ou une cuisine de restauration commerciale" et avoir rendu l'ensemble des livrables exigés (Portfolio).

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury de certification se compose

de 3 personnes : 1 membre interne à "L'Instant Cru", la Directrice ou toute personne habilitée et salariée de l'entreprise ; 2 membres externes à "L'Instant Cru", salariés , dirigeants ou indépendants (en exercice) œuvrant dans le champ de la restauration, de la gastronomie ou critique culinaire et disposant d'un expertise sur le domaine de la cuisine végétale et crue.

Base légale

Date de décision	09/02/2024
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	09/02/2027
Date de dernière délivrance possible	09/08/2027

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6506/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	0
Prix indicatif	4 900 €

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	12
Parcours menés à terme	11
Taux d'achèvement	92 %
Période	09/2024 – 04/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	14
Montant total engagé	46 600 €
Coût moyen par dossier	3 329 €
Durée moyenne	26 h
Période	09/2024 – 04/2026
France compétences	94 %
France Travail	4 %
Reste à charge titulaire	2 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.