

Intégrer la cuisine végétale et sans allergènes dans son activité professionnelle

RS6583 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42742
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	26/04/2024
Date d'échéance	26/04/2027

Certificateur(s)

AIRELLE VLT · SIRET : 88794209200016

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ELITE COACHING	50914534800033	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification s'adresse aux cuisiniers professionnels souhaitant acquérir des compétences complémentaires en matière de cuisine végétale et sans allergènes dans la composition de leurs recettes et menus pour répondre à la demande de leurs clients.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

1. Concevoir la composition d'un menu ou d'un plat en s'appuyant sur ses connaissances des différents aliments végétaux et/ou sans allergènes, ainsi que sur l'équilibre nutritionnel, tout en faisant preuve d'adaptation aux contraintes spécifiques de cette pratique (allergènes, ingrédients, techniques...) afin d'élaborer des recettes permettant de guider la réalisation des préparations culinaires végétales et sans allergènes.
2. Préparer l'élaboration des compositions culinaires végétales et sans allergènes en choisissant les matières premières (légumes, fruits, céréales, légumineuses, oléagineux, substituts...), en réunissant les ustensiles et les matériels de cuisson et de découpe utiles à la phase de réalisation et en organisant l'ordonnancement des préparations, ainsi que son poste de travail afin de faciliter la mise en œuvre des recettes conçues.
3. Réaliser les préparations culinaires en s'appuyant sur les recettes conçues dans un temps donné et en utilisant des techniques de cuisson, de découpe et d'assaisonnement adaptées aux spécificités et aux caractéristiques particulières des ingrédients de la cuisine végétale et sans allergènes, afin de développer le goût des éléments travaillés.
4. Dresser ses préparations culinaires en s'appuyant sur des techniques de présentation adaptées à la cuisine végétale sans allergènes et en utilisant des accessoires et des toppings qui s'accordent visuellement et gustativement afin de créer des assiettes harmonieuses et esthétiques.
5. Communiquer au sujet des spécificités de la cuisine végétale et sans allergènes et des techniques utilisées lors des différentes étapes allant de la conception au dressage des préparations, afin de présenter son menu ou son coût de revient dans un langage professionnel et adapté à son interlocuteur, notamment en situation de handicap (employeur, chef de cuisine, commis de cuisine, clients, serveurs...).

6. Évaluer sa production tout en tenant compte de l'optimisation des coûts afin d'inscrire son activité dans une démarche d'adaptation aux évolutions du marché.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Avoir une expérience professionnelle en tant que cuisinier.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury de délivrance de la certification est composé de 2 membres :

- un professionnel en activité, externe à AIRELLE VLT, dont la qualité est en lien avec la certification visée et nommé président du jury,
- un représentant interne d'AIRELLE VLT.

Base légale

Date de décision	26/04/2024
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	26/04/2027
Date de dernière délivrance possible	26/10/2027

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://vertlatable.fr/formations>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6583/>

Où se former

Formations référencées	3
Organismes	2
Régions couvertes	2
Prix indicatif	3 480 € – 4 450 €
Durée	36 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	87
Parcours menés à terme	81
Taux d'achèvement	93 %
Période	09/2024 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	92
----------------------	----

Montant total engagé	317 680 €
Coût moyen par dossier	3 453 €
Durée moyenne	104 h
Période	05/2024 – 09/2026
France compétences	67 %
Reste à charge titulaire	26 %
France Travail	4 %
Entreprise	2 %
OPCO	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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