

Concevoir et réaliser un plat végétal complet et équilibré

RS6884 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42742, 42760
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	31/10/2024
Date d'échéance	31/10/2029

Certificateur(s)

INSTITUT LYFE I.D. - INNOVATION ET DEVELOPPEMENT · SIRET : 52898304200011

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La cuisine végétale est de plus en plus populaire dans le secteur de la restauration et ce pour plusieurs raisons. Tout d'abord parce qu'elle répond à une demande croissante des consommateurs en recherche d'une cuisine plus saine et qui correspond à leurs valeurs et à leurs priorités (environnementales, économiques et de santé). Ils recherchent donc des options végétales qui soient savoureuses et nutritivement équilibrées. La cuisine végétale est également en plein essor car c'est une cuisine innovante, qui bouleverse les traditions culinaires Françaises. De plus en plus de chefs s'en emparent et influencent fortement l'ensemble des professionnels de la restauration. La certification « concevoir et réaliser un plat végétal complet et équilibré » trouve donc sa place dans ce contexte et revêt une importance majeure pour les professionnels de la restauration qui doivent s'adapter et répondre quotidiennement à la demande de leur clientèle.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

C1 Maîtriser les spécificités nutritionnelles de la cuisine végétale (en termes d'apports nutritionnels, notamment de protéines végétales et de diversité alimentaire) pour élaborer des menus équilibrés, des plats complets, sains et savoureux répondant aux attentes et à une demande croissante des consommateurs.

C2. Sélectionner des produits de qualité, locaux et de saison, en adéquation avec une démarche de restauration éco-responsable afin de créer des menus végétaliens équilibrés, sains et en faisant preuve de créativité.

C3 Réaliser les préparations végétales constituant le socle de la cuisine végétale : bouillons de légumes, bases de sauces, huiles infusées, pickles, chips de légumes, coulis, utilisation de substituts aux protéines animales (laits végétaux, gélifiants végétaux, fromages végétaux, soja), texturants (xanthane, lécithine) en employant les procédés techniques de transformation des produits adaptés tels que la fermentation, la marinade, le fumage et le sous-vide afin de tirer le plein potentiel des produits, jouer sur les textures et préserver les éléments nutritionnels essentiels.

C4 Sélectionner et adapter le mode de cuisson (lente, rapide, chaleur sèche, chaleur humide) et les températures pour la cuisson des légumes et les légumineuses afin de préserver leurs nutriments, leur couleur, leur fraîcheur, sublimer leur saveur et obtenir la texture souhaitée.

C5 Utiliser les moyens technologiques permettant une meilleure conservation des produits dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (sous-vide, la lacto-fermentation et la déshydratation) afin d'augmenter leur durée de conservation.

C6 Transposer les codes et les techniques de dressage traditionnels en mettant au premier plan le produit végétal et en mettant en œuvre sa créativité.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

L'accès à la formation nécessite :

- D'avoir suivi une formation en hygiène alimentaire en restauration commerciale ;
- D'avoir une expérience professionnelle d'au moins 2 ans dans la restauration.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

L'accès à la certification nécessite :

- D'avoir suivi une formation en hygiène alimentaire en restauration commerciale ;
- D'avoir une expérience professionnelle d'au moins 2 ans dans la restauration ;
- D'avoir suivi le parcours certifiant "concevoir et réaliser un plat végétal complet et équilibré".

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury est composé de deux membres, dont un externe à l'Institut Lyfe, et sélectionnés pour leur expertise dans le métier visé. Aucun professionnel n'ayant accueilli un candidat (en tant que salarié ou stagiaire) ne peut faire partie du jury, tout comme les formateurs ayant évalué les candidats.

Base légale

Date de décision	31/10/2024
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	31/10/2029
Date de dernière délivrance possible	29/04/2030

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://executive-education.institutlyfe.com/formation/cuisine-vegetale-2/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6884/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	1 980 €

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	14
Parcours menés à terme	10
Taux d'achèvement	71 %
Période	10/2025 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	14
Montant total engagé	27 192 €
Coût moyen par dossier	1 942 €
Durée moyenne	28 h
Période	04/2025 – 08/2026
France compétences	88 %
Reste à charge titulaire	11 %
Compte d'engagement citoyen	1 %

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