

Proposer une offre de cuisine végétale

RS7017 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42742
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	31/01/2025
Date d'échéance	31/01/2028

Certificateur(s)

L ATELIER DES CHEFS · SIRET : 45190631700214

Partenaires habilités

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

Organisme	SIRET	Habilitation
L ATELIER DES CHEFS	45190631700198	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La demande pour la cuisine végétale s'est fortement accrue ces dernières années dans le secteur de la restauration. Les clients et consommateurs recherchent désormais des assiettes où les végétaux sont au cœur des recettes, alliant richesse nutritionnelle, saveurs raffinées et présentations modernes et élégantes. Inscrite dans une démarche éco-responsable, la valorisation des produits de saison s'impose également comme un élément essentiel. Leurs aspirations sont diverses et peuvent être le fruit de réflexions environnementales, d'une volonté de consommer plus responsable, d'une sensibilité au

bien-être animal, d'allergies ou encore de restrictions alimentaires.

Dans la tradition culinaire française, de même que dans les formations de cuisine classiques, le légume est généralement traité comme garniture et plus rarement comme élément

principal. La majorité des cuisiniers doivent renforcer leurs compétences techniques, leurs connaissances des produits et de la diététique liée à une alimentation exclusivement végétale pour être en capacité de proposer une offre de plats et de desserts cohérente, goûteuse, et nutritionnelle intéressante pour les consommateurs.

La certification « Proposer une offre de cuisine végétale » vise à pallier ces lacunes en validant les compétences nécessaires pour proposer une cuisine végétale qui soit à la fois gourmande, esthétique, de saison et équilibrée. À l'issue de cette formation, le titulaire de cette certification sera capable de proposer une offre de cuisine végétale, dans un point de restauration 100% végétalien, ou d'intégrer dans une carte de restaurant classique des options végétales. Elle s'inscrit aussi dans une stratégie de rentabilité et de pérennisation de l'activité pour les professionnels de la restauration commerciale. Elle vise ainsi également à leur transmettre les compétences essentielles pour maîtriser et optimiser efficacement leurs coûts.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

C1. Élaborer une planification de menus végétaliens équilibrés sur une période définie, en respectant les principes fondamentaux de la diététique et de l'équilibre nutritionnel, afin de prévenir d'éventuelles carences liées à une alimentation végétale.

C2. Employer les techniques et la richesse des produits végétaux variés (épices, herbes, légumes, algues...), afin de créer une offre culinaire attractive.

- C3. Concevoir une offre culinaire végétale rentable en optimisant les ressources humaines et matérielles dédiées à la production, et en élaborant des fiches techniques adaptées aux attentes et besoins spécifiques des consommateurs afin de correspondre aux critères économiques de la restauration commerciale.
- C4. Réaliser une recette végétale salée, en adaptant les techniques de cuisson aux produits, à la fiche technique de production et au résultat recherché, afin de garantir la qualité du plat délivré.
- C5. Réaliser un dessert végétal en utilisant des méthodes de travail adaptées et des techniques liées à l'utilisation d'ingrédients exclusivement végétaux afin de réaliser des desserts de restaurant.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Les prérequis d'accès à la formation sont les suivants :

savoir lire et écrire en français,

avoir 18 ans révolus disposer du matériel nécessaire pour suivre les modules de formation en ligne (ordinateur fixe, portable ou tablette) et d'une connexion internet ; professionnels de la restauration, en poste ou en recherche d'emploi ayant au moins 12 mois d'activité dans la restauration ou étant titulaire d'un diplôme de la restauration (CAP Cuisine, Titre Pro Cuisine, etc...) d'un niveau 3 minimum.

Ces prérequis sont vérifiés avant l'accès à la formation dans la mesure où ils sont nécessaires pour finaliser l'inscription. Ils sont également vérifiés lors de l'entretien avec le conseiller pédagogique. Lors de cet entretien, le conseiller pédagogique cherche à s'assurer de l'adéquation de la formation au projet professionnel du candidat. Il s'appuie sur un guide conversationnel où chaque réponse est consignée, et vérifiée par un responsable.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir 18 ans révolus, Professionnels de la restauration, en poste ou en recherche d'emploi ayant au moins 12 mois d'activité dans la restauration ou étant titulaire d'un diplôme de la restauration (CAP Cuisine, Titre Pro Cuisine, etc...) d'un niveau 3 minimum. Avoir suivi le parcours certifiant "Proposer une offre de cuisine végétale".

Avoir réalisé et rendu son dossier technique.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Les membres du

jury sont des professionnels de la restauration ayant au moins 5 ans d'expérience (exemples : formateurs sans lien avec les candidats, restaurateur, chef de cuisine ou de pâtisserie, etc.).

Les jurys sont sélectionnés sur la base de leur expérience professionnelle et de leur appétence pour l'univers végétal : les professionnels doivent avoir une connaissance de l'univers végétal ainsi qu'une expérience professionnelle afin d'être pertinent dans leur capacité de jugement des candidats.

Base légale

Date de décision	31/01/2025
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	31/01/2028
Date de dernière délivrance possible	30/07/2028

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://formation.atelierdeschefs.fr/formations/restauration/proposer-une-offre-de-cuisine-vegetale/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7017/>

Où se former

Formations référencées	2
------------------------	---

Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	1 190 € – 1 780 €
Durée	14 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	140
Parcours menés à terme	13
Taux d'achèvement	9 %
Période	03/2025 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	147
Montant total engagé	169 762 €
Coût moyen par dossier	1 155 €
Durée moyenne	163 h
Période	02/2025 – 08/2026
France compétences	90 %
Reste à charge titulaire	7 %
France Travail	2 %
Entreprise	1 %

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