Répertoire spécifique

Elaborer et préparer des plats végétaux créatifs

RS7832 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221, 221t
Formacode(s)	42742, 42708, 42746, 42760
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	30/10/2026
Date d'échéance	30/10/2028

Certificateur(s)

SEIVA · SIRET : 82965983800017

Partenaires habilités

2 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 2 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
GRETA DE VENDEE	19850027400040	Former et organiser l'évaluation
LYCEE PRIVE TECHNIQUE HOTELIER STE ANNE	30285817000012	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le présent projet de certification s'adresse à des professionnels déjà en exercice dans un métier de bouche — commis de cuisine, chef de cuisine, traiteur, personnel de restauration collective — qui exercent leur métier de base mais n'ont pas été formés, dans leur parcours initial, aux spécificités de la cuisine végétale. Le CAP et le BTS Cuisine, qui restent la voie de formation la plus répandue dans le secteur, traitent traditionnellement le végétal comme un accompagnement de la protéine animale plutôt que comme un ingrédient central à part entière. Depuis 2023, la loi Climat et Résilience impose l'inclusion de modules de diversification des protéines dans les formations de cuisiniers, et la restauration collective doit proposer un choix quotidien de menu végétarien ; depuis 2020, la loi anti-gaspillage pour l'économie circulaire fixe des objectifs chiffrés de réduction du gaspillage alimentaire.

Le professionnel déjà qualifié en cuisine sait cuisiner, mais n'a pas nécessairement acquis quatre compétences spécifiques que ce projet de certification vise à lui apporter en complément de son métier : concevoir une préparation où le végétal brut est l'ingrédient central et non un accompagnement ; adapter une fiche technique aux régimes spécifiques, allergies et autres besoins alimentaires liés à une situation de handicap invisible ; limiter le gaspillage propre à la cuisine végétale dans une logique d'économie circulaire, de la préparation à la présentation ; et créer des recettes originales en mobilisant une contrainte (saisonnalité, localité, coût) comme moteur de créativité plutôt que comme restriction.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

L’objectif général de notre certification vise à l’acquisition des compétences permettant d’élaborer et préparer des plats végétaux créatifs.

Notre référentiel de compétences est composé de 5 compétences

:

CP1 — Concevoir et réaliser une préparation culinaire valorisant le végétal brut comme ingrédient central

• en mobilisant des techniques d'exhaussement du goût habituellement réservées à la protéine animale (cuisson intense/grillée, fermentation, concentration des saveurs par cuisson longue) appliquées aux végétaux

CP2 — Adapter une fiche technique aux régimes spécifiques et aux besoins d'une clientèle en situation de handicap invisible
(allergies, intolérances, diabète, troubles digestifs), en substituant les ingrédients contraints sans perte de l'équilibre gustatif ni de la marge commerciale, et en sécurisant l'information transmise au consommateur
CP3 — Concevoir une production et un service de plats végétaux limitant le gaspillage, de la préparation à la présentation
dans une logique d'économie circulaire couvrant à la fois le réemploi des matières premières et les choix de contenants et d'approvisionnement
CP4 — Créer une fiche technique originale de plat végétal
en mobilisant une contrainte de saisonnalité, de localité ou de coût comme moteur de créativité plutôt que comme restriction
CP5 — Présenter une production végétale de manière à en valoriser l'attractivité visuelle
spécifiquement pour contrer la perception d'un plat végétal comme simple assortiment de légumes

Secteur d'activité et type d'emploi

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Un candidat qui souhaite ouvrir un établissement de restauration doit obligatoirement, depuis le 1er octobre 2012, posséder l'habilitation HACCP (formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire). Cette certification ne la délivre pas mais nous sommes en capacité de guider les candidats vers les organismes habilités à la délivrer.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

1 - Public principal : commis de cuisine, chefs de cuisine, traiteurs, personnel de restauration collective déjà en exercice.
Pré-requis d'entrée (à formaliser et vérifier à l'inscription — un des trois suffit) :
- diplôme en cuisine (CAP à BTS) ou certification en cuisine
- ou expérience professionnelle d'au moins 1 an en cuisine (hors stage)
- ou habilitation HACCP

Ce pré-requis remplace tout contenu de base (hygiène, taillage élémentaire, vocabulaire professionnel) dans le référentiel (le test de positionnement à l'inscription vérifie ces acquis sans qu'ils figurent comme compétences certifiées).
2 - Cercle secondaire toléré (15% des stagiaires maximum par session de formation)
- diététicien·ne/nutritionniste en lien avec une activité de restauration
- porteur de projet en reconversion vers un métier de bouche

3 - Exclus du public cible
- porteurs de projets sans lien avec un métier de bouche préexistant (ex. ouverture d'un lieu de bien-être sans expérience cuisine)
- personnel non-cuisinier (accueil, logistique) dont la préparation de repas est occasionnelle et non le cœur de métier

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Le candidat doit justifier, au moment de l'inscription à la formation, d'un diplôme en cuisine, ou d'au moins 1 an d'expérience professionnelle en cuisine (hors stage), ou de l'habilitation HACCP.
Cette vérification est effectuée en amont via le test de positionnement à l'inscription (document dédié), pas le jour de l'examen.
Avant de se présenter à l'examen, le candidat doit avoir :
- suivi la formation portant sur les 5 compétences du référentiel
- élaboré, en cours de formation, la fiche technique originale support de CP4, validée par le formateur référent

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury se compose deux membres minimum : un chef de cuisine ayant 5 ans d'expérience minimum et un expert pédagogique formateur professionnel ayant 5 ans minimum d'expérience professionnelle dans le domaine de la

certification visée.
Un président du jury est nommé qui aura une voix prépondérante en cas de désaccord sur l'attribution de la certification.
Afin de garantir leur totale indépendance, les membres du jury ne sont ni membre ni salarié.e de l'association Seïva ni formateur.rice en sous-traitance / vacataire, intervenant sur des modules de formation de la certification « Élaborer et préparer des plats végétaux créatifs ».

Base légale

Date de décision	30/10/2026
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	30/10/2028
Date de dernière délivrance possible	29/04/2029

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2026	0	—	—	—

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
https://seiva-healthy.fr/elaborer-et-preparer-des-plats-vegetaux-creatifs/

Fiche officielle (France Compétences)
https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7832/