



FCIL CUISINE VÉGÉTALE

Depuis la rentrée scolaire 2021 une nouvelle formation a ouvert au sein du Lycée Jacques de Romas à Nérac. Cette formation complémentaire d'initiative locale est une première nationale.

UN PROJET INNOVANT

- S'articulant autour d'une offre de restauration plus responsable,
- Répondant à une demande en constante évolution des consommateurs,
- S'accordant à une demande des lycéens éco-délégués exprimée dans le cadre du cnlv
- S'inscrivant dans le sillage de la loi Egalim,
- Affirmant un besoin de formation spécifique sur la connaissance des produits végétaux.

POUR QUI

- Elèves néo-diplômé de la filière Hôtellerie-restauration (CAP-Bac professionnel – BAC Technologique – BTS)
- Public issu du milieu agricole
- Public issu de commerce alimentaire (primeur, GSM)
- Reconversion professionnelle

COMMENT

- 10 mois en centre de formation dont 8 à 10 semaines en entreprise.

QUELS MOYENS

- Une cuisine de production entièrement équipée
- Un espace de vente dédié
- Des animations commerciales (boutiques, étal, restaurant)
- Des entreprises partenaires
- Un centre de documentation et d'information
- Un espace multimédia



FCIL CUISINE VÉGÉTALE



- Travail de production végétale avec M. FORT ET M. LAPIERRE
- Différents types de conservation (naturelles : pickles, matière grasse, déshydratation, sucre...)
- Réalisation de semi-conserves
- Réalisation de plats cuisinés
- Travail sur le zéro déchet (chariot de casse)



- Réalisation de recettes de « cuisine végétale » à emporter



- Mise en avant des produits à la vente
- Photos culinaires





- Gestion des stocks, espace étiquetage et tarification
(fiche technique, fiche de stock)



- Participation de la mention sommellerie (M.BRUNET ET M. MARCHAND)
- Vente de coffret (vins bio...)

Ouverture de la boutique « cuisine végétale » le 30 novembre. Mise en place et animation d'un point de vente (Mme COMPTE). Ambiance et décoration selon les saisons (Mme MEZAILLES).

Vente de fruits et légumes (étal) en direct, meuble vrac (graines), coffret, animation, dégustation, jus (smoothies, infusions, soupes...).



