

FCIL CUISINE VÉGÉTALE

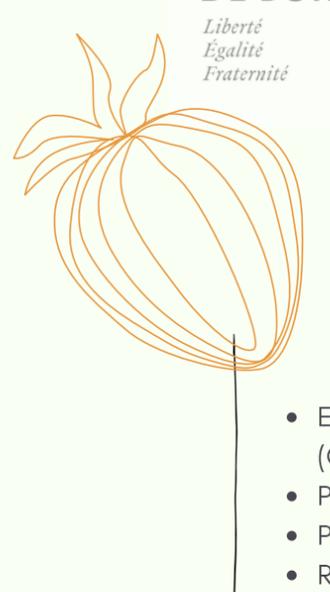
CRÉATION DE LA PREMIÈRE FORMATION COMPLÉMENTAIRE D'INITIATIVE LOCALE
AU LYCÉE DES MÉTIERS JACQUES DE ROMAS À NERAC



ACADÉMIE
DE BORDEAUX
*Liberté
Égalité
Fraternité*



Jacques
de Romas | LYCÉE
DES
MÉTIERES



PUBLIC CONCERNÉ

COMPLÈMENT DE FORMATION POUR DES

- Elèves néo-diplômés de la filière Hôtellerie-Restaurant (CAP-BAC PROFESSIONNEL - BAC TECHNOLOGIQUE - BTS)
- Public issu du milieu agricole
- Public issu de commerce alimentaire (primeur, GSM)
- Reconversion professionnelle

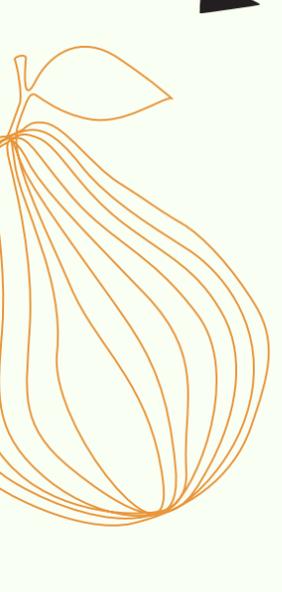


DURÉE DE LA FORMATION

Une année de spécialisation pour couvrir et explorer
l'ensemble du spectre du végétalisme et de la cuisine végétale

LES MOYENS

- Des cuisines de production entièrement équipées
- Un restaurant d'application
- Un stand "primeur" pour la mise en avant du végétal et de la vente en direct
- Des entreprises partenaires
- Un centre de documentation et d'information
- Un équipement multimédia



ENSEIGNEMENTS HEBDOMADAIRES

Travaux pratiques & culture professionnelle

- Animation, communication et commercialisation
- Production végétale

4 h
6 h

Atelier expérimental

- Expérimentation et techniques autour des végétaux

4 h

Nutrition, santé et environnement durable

2 h

Arts Appliqués " Design végétal "

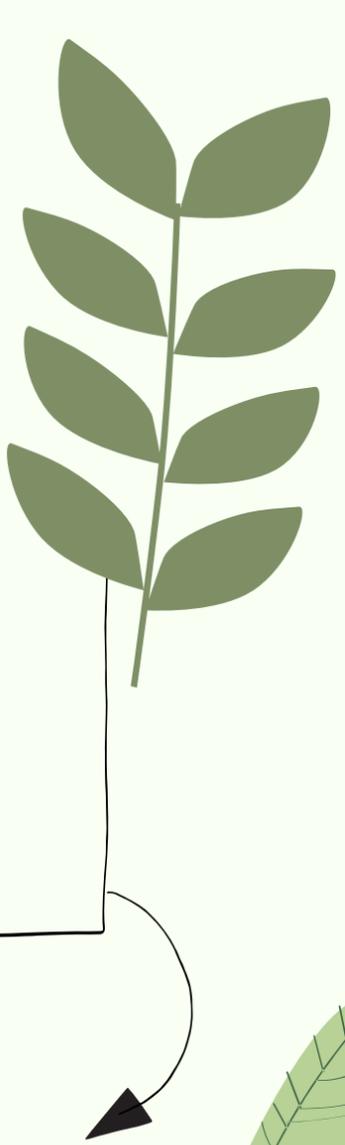
2 h

Vente commerce

2 h

Book-recettes-végétales

4 h



FORMATION EN ENTREPRISE

8 à 10 semaines de période de formation en entreprise



À L'ISSUE DE L'ANNÉE DE FORMATION UNE
ATTESTATION DE FORMATION "CUISINE
VÉGÉTALE" SERA DÉLIVRÉE

