

**Agro
Campus
Dijon**

CFPPA Dijon
Quetigny



ENRICHIR SES RECETTES EN PROTÉINES VÉGÉTALES



DURÉE DE LA FORMATION

7 heures - une journée de formation
ou fractionnées (selon les besoins de
l'entreprise).



VOLUMES D'ACTIVITÉS

L'ensemble des formations concerne en
moyenne 120 stagiaires en formations
longues et plus de 750 personnes dans le
cadre des formations courtes.



ÉQUIPES À L'ÉCOUTE

Une équipe engagée dans la réussite de
ses apprenants, avec des entretiens et des
bilans réguliers.

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

La formation s'adresse aux cuisiniers, responsables
d'unités ou personnels d'entreprise de restauration
collective et particuliers.

OBJECTIFS

- Identifier les rôles et fonctions des protéines au sein de l'organisme
- Connaître le mécanisme de synthèse des protéines et leur composition
- Faire un état des lieux des faiblesses nutritionnelles des protéines végétales et proposer des solutions face à ces faiblesses
- Appliquer une méthodologie de construction de recettes à base de protéines végétales

CONTENUS

Module 1 - Connaissances sur les protéines végétales (1h30)

- Besoins nutritionnels en nutriments énergétiques
- Besoins spécifiques en protéines
- Sources protéiques

Module 2 - Biologie et biochimie des protéines (2h)

Module 3 - Aliments apportant des protéines végétales (1h15)

- Comparaisons quantitatives avec les protéines animales
- Protéines végétales et acides aminés limitants
- Digestibilité des protéines végétales

Module 4 - Croisement des protéines et élaboration de recettes (2h15)

- Lexique des protéines végétales
- Croisement de protéines végétales au sein d'une recette
- Exemples et analyse de recettes

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se déroule en présentiel à Quetigny via une pédagogie active et individualisée, axée sur l'expérimentation, les démonstrations techniques, les exercices pratiques, les ateliers participatifs et l'étude de cas.

À l'issue de cette formation, les participants pourront s'appuyer sur le cours diaporama, exploiter les fiches résumé, utiliser le tableau de croisement des aliments selon leur constitution protéique et appliquer ces fiches ressources remises.

Notre établissement possède des aménagements spécifiques aux personnes à mobilité réduite, d'autre part, un référent handicap peut être sollicité.

VALIDATION

- Évaluation formative finale pourtant sur : questionnaire de positionnement, quiz intermédiaires, évaluation des acquis.
- Durant toute la durée de la formation, observation des mises en pratique et questionnement à l'oral

FINANCEMENT

Prise en charge OPCO possible - Nous contacter.



CONTACTS :

Pour tout renseignement complémentaire, contactez Julie Michaux, assistante de formation :

Par téléphone au 03 80 71 80 40

Par courriel : julie.michaux@educagri.fr



SATISFACTION ET RÉUSSITE :

Sur notre site internet, agro-campus-dijon/cfppa-dijon-quetigny.fr ou en scannant le QR Code (l'ensemble des indicateurs sont accessibles sur simple demande) :



Agro 
Campus
Dijon
✱ **CFPPA Dijon**
Quetigny

NOS COORDONNÉES :



21 Bd Olivier de Serres - BP 42 - 21801 QUETIGNY



03 80 71 80 40



cfppa.dijon-quetigny@educagri.fr

**SCANNE
MOI**



agro-campus-dijon.fr