



Certification professionnelle

Intégrer la cuisine végétale et sans allergènes dans son activité professionnelle

Certification délivrée par l'organisme Certificateur AIRELLE VLT - Vert la Table

La certification s'adresse aux cuisiniers professionnels souhaitant acquérir des compétences complémentaires en matière de cuisine végétale et sans allergènes dans la composition de leurs recettes et menus pour répondre à la demande de leurs clients.

Compétences attestées :

- Concevoir la composition d'un menu ou d'un plat en s'appuyant sur ses connaissances des différents aliments végétaux et/ou sans allergènes ainsi que de l'équilibre nutritionnel.
- Préparer l'élaboration des compositions culinaires végétales et sans allergènes
- Réaliser les préparations culinaires en s'appuyant sur les recettes conçues dans un temps donné, en utilisant des techniques de cuissons, de découpe et d'assaisonnement adaptées aux spécificités et aux caractéristiques particulières des ingrédients de la cuisine végétale
- Dresser ses préparations culinaires en s'appuyant sur des techniques de présentation adaptées à la cuisine végétale
- Communiquer au sujet des spécificités de la cuisine végétale et sans allergènes et des techniques utilisées Evaluer sa production

Taux d'obtention de la certification

2024 En attente des premiers certifiés (la certification a été accordé en Avril 2024 par France Compétences)

Débouchés

Le secteur de la restauration recrute beaucoup et les débouchés sont légion pour les personnes souhaitant travailler dans ce domaine. Voici, un échantillon des métiers accessibles après une certification :

- Commis de cuisine (il s'agit généralement du premier emploi occupé dans une brigade avant de pouvoir gravir les échelons et accéder à un poste aux plus hautes responsabilités)
- Cuisinier
- Second de cuisine / chef d'équipe / chef-cuisinier (des postes qui vous seront ouverts avec un minimum d'expérience et de motivation)

- Agent polyvalent de restauration
- Traiteur
- Restaurateur
- Porteur de projet en restauration ...

S'inscrire à la certification

Votre inscription est automatique et s'effectue en même temps que votre inscription à la formation professionnelle. Le passage de la certification s'effectue durant le temps de la formation, le dernier jour. Votre présence est obligatoire.

Modalités d'évaluation :

L'évaluation des compétences décrites dans le référentiel de la certification s'effectue dans le cadre de deux évaluations certificatives finales distinctes:

- Une épreuve écrite de 20 questions portant sur les connaissances théoriques de la cuisine végétale sans allergènes, réalisée chez le certificateur.
- Une mise en situation réelle portant sur la conception et de la réalisation d'une préparation culinaire végétale et sans allergènes avec une soutenance orale.

Pour obtenir la certification vous devrez obtenir, au moins 15 point sur 20 au QCM, et 10 sur 20 minimum aux épreuves du domaine professionnel.

Le déroulé des épreuves de certification

La mise en situation se déroule en 2 temps :

Pendant que le premier groupe de candidats cuisine (4 ou 5 stagiaires), le second groupe calcule les couts de reviens, le coefficient multiplicateur, le tarif de vente du plat et la marge réalisée. Il mentionne également les allergènes et prépare par écrit sa soutenance orale.

Puis au bout de 2h, les groupes sont inversés.

En cuisine les stagiaires ont pour consigne de cuisiner en 1H30 un plat comprenant au moins 3 recettes avec des techniques de découpe, de cuisson, des assaisonnements et des techniques propres à la cuisine végétale.

Lorsque tous les stagiaires ont cuisinés, l'ensemble des candidats se réunit et chaque stagiaire présente au jury son plat, les techniques utilisées, le prix de vente, le cout de reviens, et le coefficient multiplicateur. Il exprime également ses choix dans la composition de son menu et des techniques utilisées.

Ce travail est réalisé avec les ingrédients présents dans le garde-manger et avec la thématique de l'épreuve (Ex: Réaliser 3 préparations sans gluten et sans amandes pour un client allergique).

En début de dernière semaine de formation, les candidats ont accès à la liste des ingrédients pour pouvoir préparer leurs fiches techniques et leur ordonnancement.

Ils ont chacun à disposition un espace de travail, une plaque de cuisson, une planche à découper, des couteaux ainsi que tout le matériel nécessaire à l'élaboration des plats.

Ils doivent partager le four, les mixeurs, le vitaliseur et le robot artisan. D'où l'importance de prévoir leur ordonnancement et de le « travailler » en groupe, pour un partage efficace du matériel (afin de reproduire les conditions de travail d'une brigade).

Les stagiaires doivent avoir un score d'au moins 75% au QCM de 20 questions portant sur les connaissances théoriques de la cuisine végétale sans allergènes.

La certification est obtenue dès lors que toutes les compétences du référentiel seront réputées validées.

Liste du matériel à prévoir:

- Une tenue de cuisine
- Et vos couteaux si vous le souhaitez.

Tout le matériel nécessaire à la production de cuisine sera mis à la disposition des stagiaires.

En cas d'échec

Il est cependant précisé que tout candidat qui échoue à la certification doit la repasser en intégralité. Le candidat issu d'un parcours de formation dispose d'un délai maximum d'un an pour se présenter à une nouvelle session de certification sans obligation de suivre une nouvelle formation. Au-delà d'un an, le candidat devra suivre une formation en cohérence avec la certification visée.