

L'atelier des Chefs lance la 1ère formation à la cuisine végétale

- C'est la bonne résolution 2023 de nombreux Français : 40% déclarent vouloir consommer davantage de produits d'origine végétale.
- En cette nouvelle année, L'atelier des Chefs continue d'innover en lançant la première formation à la cuisine 100% végétale en 100% digital.
- Objectif : Proposer des plats complets et savoureux qui respectent la planète et répondent à la demande de nouvelles habitudes alimentaires sans aucune protéine animale.

Apprendre une nouvelle façon de cuisiner 100% végétale aussi bonne pour le goût que pour la planète

Paris, le 9 février 2023 - La formation à la cuisine 100% végétale par L'atelier des Chefs a pour but d'apprendre à remplacer les protéines animales (viande, poisson, œuf, lait, beurre) en mettant les végétaux au centre d'assiettes savoureuses et équilibrées, grâce à l'acquisition de notions de diététique.

A l'issue de la formation, les apprenants maîtriseront plus de 150 techniques de cuisine pour apprendre à réaliser toutes sortes de pâtes, appareils, bouillons, sauces, crèmes sucrées, salées... à partir d'ingrédients 100% végétaux. La formation à la cuisine 100% végétale leur permettra de créer plus de 100 recettes d'application pour maîtriser la réalisation et le dressage d'entrées, de plats et de desserts beaux, bons, et gourmands.

L'atelier des Chefs permet à l'apprenant d'assimiler l'univers du végétal pas à pas, en assimilant les codes de présentation et de dégustation des plats ainsi que les textures pour appréhender l'ensemble de cette cuisine à part.

La cuisine végétale : une obligation légale, une évolution sociétale

Cette nouvelle formation répond à des enjeux à la fois réglementaires et sociétaux.

En effet, depuis la loi EGalim de 2022, un menu végétarien doit être proposé une fois par semaine dans les cantines scolaires, et cette obligation concerne la restauration

collective de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales depuis la loi Climat et Résilience de 2023.

En parallèle, les attentes des consommateurs ont évolué. Selon un sondage IFOP réalisé en 2020, 40 % des Français veulent consommer davantage de produits végétaux selon un sondage IFOP.

Pour Jean-Sébastien Bompoil, co-fondateur de L'atelier des Chefs : *« C'est la formation que j'aurai souhaité suivre quand j'ai débuté en restauration : Il y a 20 ans, même dans un étoilé, un client souhaitant manger végétarien se retrouvait inmanquablement avec au choix, la garniture du plat « classique », une poêle de légumes verts, ou une timbale de riz ».*

Une formation pour les pro et les passionnés, par l'ancien chef du Ritz

Jean-Sébastien Bompoil, ancien chef de cuisine du Ritz et co-fondateur de L'atelier des Chefs a conçu une formation s'adressant à la fois aux professionnels et aux passionnés.

Les premiers pourront ainsi répondre à une demande de plus en plus forte, en restauration traditionnelle comme collective, alors qu'ils sont issus d'écoles qui n'accordent souvent qu'une place secondaire aux végétaux.

Les seconds pourront apprendre à cuisiner le végétal comme des pros et en faire la star des assiettes qu'ils feront pour leurs amis, leurs familles ou leur propre plaisir.

Le programme propose un parcours alliant théorie (10%), accompagnement par un expert (20%) et pratique (70%) grâce à une formation en ligne et un accompagnement personnalisé de coachs et chefs disponibles pendant 24 mois proposés au prix est de 1 890€ TTC.

A propos de L'atelier des Chefs

Créé en 2004 par les frères Nicolas et François Bergerault, associés au Second de cuisine du Ritz Jean-Sébastien Bompoil, L'atelier des Chefs propose de se former "aux métiers de la main et de l'humain". D'abord positionné sur le segment des cours de cuisine loisirs avec 9 ateliers en France, l'entreprise a complété son offre grâce à une plateforme digitale qui donne accès à 11 formations certifiantes menant vers des métiers en tension. Depuis 2022, L'atelier des Chefs est à la fois un organisme de formation labellisé Qualiopi éligible au CPF et Centre de Formation des Apprentis qui forme près de 5 000 apprenants par an en 100% digital. La qualité de pédagogie lui offre un taux de réussite de 95%.