

Organisation :

- Durée de 4 heures
- Langue : français, luxembourgeois.

Sur demande : mise à disposition d'une salle (14pers.)

Cible :

- Cuisiniers,
- Acheteurs,
- Coordinateurs.

Contact inscription :

Sharon Thill

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signa.lu

🌐 www.signa.lu

🌀 **Compétences développées**

- Connaissance des produits contenant du lactose,
- Compréhension de l'intolérance au lactose,
- Elaboration de menus sans lactose de qualité et basés sur un équilibre nutritionnel.

🌀 **Contenu**

- Définition du véganisme ou végétalisme et les labels,
- Les alternatives aux produits animaliers,
- Comment composer ou optimiser un menu végan équilibré et savoureux,
- Dégustation de produits végans,
- Questions/réponses.

🌀 **Méthode pédagogique**

- Formation interactive avec support Powerpoint,
- Discussion de groupe,
- Echange d'expériences.

🌀 **Evaluation**

Un **certificat** de participation sera remis après la formation.