

Plantes sauvages comestibles et cuisine sauvage

Référence : CG-SB-01 | **Zone géographique :** Dordogne

Présentation de la formation

LE CONTEXTE

Le métier de Paysan-Herboriste fait parti des 30 métiers en tension selon France Travail. Depuis le Covid, les installations agricoles ont augmenté de 11% en 2021 et de 1,6% supplémentaire. Les métiers en lien avec la cueillette sauvage et la production de plantes aromatiques et médicinales connaissent un boom mais actuellement peu de formation professionnelle sont proposées au public.

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION?

Public cible:

Tous public

Prérequis:

Aucun

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de s'approprier les techniques de cueillette et de transformation de plantes sauvages comestibles.

Programme complet

Séquence 2 : Identifier les plantes sauvages et cultivées comestibles



- Séance 2.1 : Identification sur le terrain des plantes sauvages comestibles les plus communes
- Séance 2.2 : Identification sur le terrain des arbres et arbustes comestibles les plus commun
- Séance 2.3 : Identifier les plantes aromatiques du jardin

Séquence 3 : Apprendre à réaliser des condiments et les bases de la cuisine sauvages

- Séance 3.1 : Vinaigres, huiles, sel, sucres aromatiques
- Séance 3.2 : Pickles, moutarde
- Séance 3.3 : Farine sauvage
- Séance 3.4 : Les succédanées du café

Séquence 4 : Apprendre à réaliser des boissons aromatiques

- Séance 4.1 : Tisanes
- Séance 4.2 : Boissons pétillantes : limonade, kéfir, kombucha
- Séance 4.3 : Sirops aromatiques
- Séance 4.4 : Liqueur de plantes

Séquence 5 : Apprendre à réaliser des plats salés

- Séance 5.1 : Salades sauvages
- Séance 5.2 : Pestos
- Séance 5.3 : Plats sauvages salés

Séquence 6 : Apprendre à réaliser des plats sucrés

- Séance 6.1 : Gelées et confits de plantes sauvages
- Séance 6.2 : Confiserie à base de plantes
- Séance 6.3 : Desserts

MODALITÉS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Méthode pédagogique active (à travers la mise en application des différentes méthodes de transformation des plantes)
- Méthode pédagogique interrogative (interrogation sur des cas concret d'identification botanique, sur les étapes de réalisation de produits culinaires...)
- Méthode pédagogique expositive (à travers les supports de cours écrits mais aussi l'exposé oral)
- Méthode pédagogique participative l'application des méthodes apprises lors de la formation

TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Évaluation des prérequis : test de positionnement des stagiaires réalisés lors d'un entretien téléphonique.

Évaluation formative : Quizz à l'oral et en groupe, questionnaire de fin de formation avec correction à l'oral.

Évaluation de la satisfaction : à la fin de la formation



Evaluation à froid : envoyé par mail 15 jours après la formation

Conditions d'accueil

FORMATION DANS NOS LOCAUX

Durée Totale : 3 jour(s) / 21 heures
Durée présentiel : 3 jour(s) / 21 heure(s)
Durée distanciel : jour(s) / heure(s)

Délai d'accès : 30 joursPrix : 480€ net de taxe

Tarif minimum

FORMATION MISE EN PLACE POUR UNE ENTREPRISE/ORGANISATION