



usp
université des sciences
et pratiques gastronomiques

FORMATION

L'art de la fermentation Pour une cuisine d'avenir

Les végétaux lactofermentés

Les ressources alimentaires, vont se faire de plus en plus rares et précieuses, en relation aux grands bouleversements climatiques mais aussi économiques et sociaux en cours. Se réapproprier les techniques de conservation pour enrichir une cuisine contemporaine et durable, voilà l'enjeu de ce module

Xavier Hamon, artisan cuisinier.



Objectif :

Comprendre les grands principes de la fermentation de légumes et reproduire des pratiques de conservation simples en tenant compte des règles de sécurité alimentaire en restauration ou en vente directe.



Objectifs opérationnels :

- Acquérir une culture générale des fermentations.
- Argumenter les enjeux nutrition/santé
- Réaliser des fermentations végétales.
- Maîtriser la microbiologie et la sécurité alimentaire de production, de stockage, de vente et de consommation.
- Réfléchir aux ébauches de fermentations végétales adaptées à son projet professionnel.
- Intégrer les légumes fermentés dans sa pratique culinaire, maraîchère, artisanale.



Moyens pédagogiques et d'encadrement

Formation en salle théorique (50%), support PPT, quiz : apports théoriques, bibliographiques et vidéos.

Formation pratique dans un atelier de transformation alimentaire équipé (50%)

La formation sera dispensée conjointement par des professionnels de la restauration, professionnel de la transformation des végétaux et un consultant du service CEA de Labocéa.



Méthodes mobilisées :

Démonstration de pratiques professionnelles
Apports technologiques appliqués
Rencontre avec des producteurs et transformateurs
Analyse de pratiques



Modalités d'évaluation :

Quiz en début et fin de formation, feuille d'émargement, questionnaire de satisfaction, attestation de formation, évaluation des acquis à froid.



Public concerné :

Les métiers de la restauration
Les métiers de l'agriculture
Les porteurs de projets de transformation alimentaire
Les métiers de la sécurité alimentaire



Prérequis : aucun



Durée : 4 jours/28 heures



Dates :



Lieu : A définir



Accessibilité aux personnes en situation de handicap selon le site de formation.



Tarifs : Voir devis joint



Financements possibles :
Plan de développement des compétences des entreprises



contact@usp.bzh
cea@laboce.fr

www.usp.bzh
www.laboce.fr



Des ateliers pratiques pendant 4 jours

Un process, des recettes :

Chaque jour on démarre des fermentations :

- Les légumes entiers ou en grosses sections
- Les légumes émincés
- Les boissons fermentées
- Les condiments
- Les sauces

Vous produisez pour vous :

- On démarre les fermentations ensemble, vous repartez avec !

Des dégustations:

- Des fermentations à déguster tout au long de la formation.

Des repas partagés:

- Chaque jour un plat à partager, plusieurs condiments à goûter, découvrir.



De l'idée au projet

Venez avec vos idées, vos projets, le groupe vous aide à les formaliser :

- Des temps de présentation pour chaque stagiaire
- Des retours d'expérience du groupe
- Des retours individuels
- Des pistes de travail



**100 % de clients « très satisfaits »
et 1 096 stagiaires formés en 2025.**