

## Module 2

### Relever un défi VegOresto

### au restaurant d'application



#### Formation pratique au restaurant d'application de l'établissement

**Les jeunes cuisiniers** accompagnés de leur professeur de cuisine conçoivent et réalisent un menu\* 100 % végétal et en fixent le prix. Les jeunes serveurs accompagnés de leur professeur de salle assurent le service et l'encaissement des repas.

**Nos ambassadeurs VegOresto locaux** s'occupent de la promotion de l'événement (mise en page du menu, communication sur les réseaux sociaux, communiqué de presse...), de la gestion des réservations et de l'animation de la soirée.

Fondé en 2014, **VegOresto** est riche d'une expérience au travers de laquelle plus de 600 chefs ont déjà relevé le défi. Au total ce sont plus de 21 000 repas vegan qui ont été servis lors de ces soirées de découverte.

En cas de besoin **notre intervenant** reste à disposition du groupe et du professeur pour toute question relative au bon déroulé de cette soirée.

\* Les ingrédients nécessaires à la réalisation du repas sont à la charge de l'établissement et seront compensés par la facturation des repas aux clients.

#### Objectifs

Ce module est complémentaire du module précédent, c'est un vrai projet pédagogique qui permettra à vos élèves de mettre en pratique les savoirs acquis lors du module 1.

#### Public concerné

Cuisiniers et serveurs en formation

#### Informations pratiques

**Durée** : 2h à 3h

**Lieu** : Au restaurant d'application de votre établissement

**Coût de la communication** : Entièrement gratuit

**Coût du repas pour les clients** :

À définir par le professeur de cuisine et son groupe

**Matériel à prévoir** : Tables du restaurant dressées pour le service

#### Planifier et réserver une intervention

**Contactez-nous par mail** :

ecoleshotelieres@l214.com

**Contactez-nous par téléphone** :

06.23.37.17.77