

alimentation saine,
naturellement végétale

goutez-moi.ca^{MC}

la végécole

formation en alimentation végétale

intervention
& conseil
au sein de votre organisation



goutez-moi.ca^{MC}

les services

parlez-moi de ça !

l'intégration en entreprise

En choisissant de proposer nos solutions à des professionnels qui ne sont pas spécialisés dans le végétal, nous avons acquis des savoir-faire et des *pensez-y-bien* qui facilitent la mise en place de menus complets 100 % à base de plantes. Tous nos produits sont orientés vers la versatilité et la facilité de préparation et nous livrons aussi l'encadrement technique, les meilleures cuissons en fonction de vos équipements. La manière de communiquer autour de vos nouvelles offres est particulière, nous vous accompagnons aussi jusque là.



la végécole
formation en alimentation végétale

la formation

7 ans de recherche et développement ont dressé la table et nous avons maintenant une offre de formation complète en production d'aliments végétaux. De la recherche d'ingrédients précis à la livraison dans l'assiette, les programmes pédagogiques que nous avons développés nous assurent de soutenir efficacement le volet conseil. Nous sommes allés plus loin encore, en créant la végécole, un OBNL associé qui élabore des programmes pédagogiques pour de nombreuses clientèles, du scolaire au professionnel en passant par les particuliers et le communautaire.

alimentation saine, naturellement végétale

intégration d'une alimentation saine, naturellement végétale, dans l'entreprise

formation
familiale, pro, communautaire,
petite enfance ou à la maison

sensibilisation
scolaire, communautaire,
employabilité et entrepreneuriat

la végécole
formation en alimentation végétale

sensibiliser pour élargir les possibilités
former pour assurer la compréhension
rentabiliser avec des outils performants
accompagner vers la réussite

le choix du végétal est bien plus
que tendance. Dans un contexte
de production alimentaire, mais
aussi dans la vie de toute entre-
prise, **quel que soit son domaine.**

goûtez-moi ça et l'OBNL la
végécole ont mis au point une
multitude d'ateliers et
d'interventions qui permettent de
mettre en place des stratégies de
compréhension et d'intégration
adaptées à vos besoins.

que votre mission soit de nourrir le
monde, que vous souhaitiez mettre
en place une dynamique avec vos
collègues de travail ou animer des
activités communautaires, nous
pensons ensemble le meilleur plan
d'intervention en fonction de nos
fiches diagnostiques.

rayon d'action

- PME
- Restaurateurs et commerçants
- Transformateurs alimentaires
- Professionnels de
l'approvisionnement
- Entreprises non alimentaire
- CPE et services de garde en
milieu familial
- Services scolaires, ressources
en emploi et orientation
- Centre de formation
professionnelle
- Organismes communautaires
et cuisines collectives

comment ça marche ?

un modus operandi adapté au rythme et aux besoins des opérations

première étape : la fiche diagnostique

après une analyse pointue du besoin (qui peut être très large), on précise :

- les objectifs précis de l'intervention
- un plan d'action
- un calendrier d'activités de sensibilisations et/ou de formation
- un échéancier de mise oeuvre des solutions à apporter
- le soutien de nos équipes sur des modules d'intervention concrets



ensuite ? comme vous voudrez !

- expertise goût
- idéation et innovation
- savoir-faire tradition
- connaissance des marchés
- veille concurrence
- formation pour tous
- sensibilisation interne
- vulgarisation et pédagogie
- événementiel et impact
- r & d culinaire et alimentaire
- plan d'affaires
- ligne de production
- optimisation de rendement
- précision du prix de revient
- communication et marketing

écoute + analyse x conseil = solutions

une des caractéristiques principales de nos interventions, réside dans le fait qu'elle sont complètement adaptées aux objectifs, quelque soit le domaine d'activité de votre organisation. 7 ans de développement, de montages financiers, de connaissance du milieu et des enjeux de commercialisation rencontrés autour de notre propre projet viennent compléter une offre conseil initiale, plus axée sur la R&D et le développement de produits, elle-même cimentée par 30 années d'expérience connexes et complémentaires de l'équipe.

la transformation alimentaire au cœur de notre expertise

- r & d produits
 - recettes - menus
 - programmes alimentaires
 - ingrédients - approvisionnement
- formation professionnelle
 - ingrédients - approvisionnement
 - inspiration - création
 - optimisation technique
 - gestion - rentabilité
 - salubrité - durabilité des aliments
- communication marketing
 - image de marque - multimédia - texte
 - support vente - mise en marché
 - expérience client - service
 - connaissance produits et ingrédients
 - expérience virtuelle ou réelle

et tellement à offrir à tous !

petites et grandes entreprises

- dégustations
- soutien alimentaire
- repas et menus
- événements
- communication responsable

collectivités scolaires et petite enfance

- ateliers de sensibilisation
- programmes alimentaires
- cantines scolaires
- employabilité et entrepreneuriat

structures sociales et communautaires

- cuisines collectives
- écono-gastronomie
- programmes et menus
- ateliers adobouffe et famille
- socio-financement

à la maison et en groupes privés

- dégustations
- chef à domicile
- formation
- programmes et menus
- écono-gastronomie et ingrédients

intervention
sur mesure

la végécole

formation en alimentation végétale

...est un organisme à but non lucratif qui a pour vocation de développer des programmes pédagogiques autour de l'alimentation saine, naturellement végétale.

C'est une école dématérialisée qui fournit de l'enseignement et de la formation multiplateforme
pour tous !



Son offre de service s'adresse à tous les établissements de formation ou organismes communautaires qui souhaitent porter les notions d'alimentation à base de plantes au cœur de leur destination :

Des préparations et ingrédients naturels et sains **pour une société humaine en santé.**

À travers notre offre de service-conseil, nous mettons à la disposition de notre clientèle et de celle de la végécole, nos équipes à plusieurs niveaux :

goutez-moi.ca^{MC}

...est un laboratoire de recherche qui invente et fabrique des protéines végétales et des produits complémentaires à base de plantes.

- en amont, la recherche et développement et l'alimentation en nouvelles solutions offertes à la clientèle,
- en aval, la diffusion et la transmission des savoirs et compétences de la végécole à travers la commercialisation d'ateliers à l'intention de différents publics.

En créant cette force synergique, nos entreprises mettent à la disposition du public ou du privé, différentes formations et ateliers adaptés aux besoins, des professionnels comme des particuliers.

goutez-moi.ca^{MC}
la végécole
formation en alimentation végétale

418-929-2958