



Diploma Plant-Based

Inovador e de alto nível técnico, o programa da Le Cordon Bleu São Paulo explora as possibilidades dos ingredientes e produtos vegetais para que os alunos possam desenvolver uma experiência de alta gastronomia dentro do universo plant-based

Focado na elaboração de uma experiência de fine dining exclusivamente a partir dos vegetais, o programa de Cozinha Plant-Based foi projetado para apresentar informações especializadas e um alto nível de educação culinária para atender à crescente demanda por restaurantes e produtos veganos,



vegetarianos e à base de plantas. Ao longo de seus 129 anos de história, com presença em 20 países, o Le Cordon Bleu se manteve atento

às inovações ligadas ao mundo da alimentação e da hospitalidade e aplica sua expertise para decodificar os movimentos da sociedade e o seu impacto na gastronomia. "Nos últimos dois anos, o conteúdo deste diploma evoluiu junto com o mercado em termos de produtos, ingredientes e técnicas que hoje permitem uma nova experiência gastronômica", explica o chef francês Patrick Martin, diretor do Le Cordon Bleu São Paulo e responsável pela implantação do instituto em diversos países. "O diploma é um programa vanguardista, que entende o plant-based não como bandeira, mas como estilo de vida e tendência de toda a sociedade. Hoje, vários restaurantes ao redor do mundo estão implementando



cardápios com opções plant-based e o Le Cordon Bleu entrega as técnicas e a educação de alto nível

para fazer acontecer", completa. O chef explica ainda que o programa de cozinha plant-based do Le Cordon Bleu Londres foi totalmente adaptado ao Brasil, com ingredientes regionais de todas as partes do país. "Como o Le Cordon Bleu Internacional nos deu total autonomia para organizar o programa, a expertise dos nossos chefs no Brasil foi explorada, principalmente a do chef Vitor Oliveira, que tem oito anos de experiência em restaurantes com estrelas Michelin na Europa", afirma Martin. Por meio de aulas teóricas e práticas distribuídas em seis módulos, o diploma abrange todas as linhas da cozinha plant-based e aborda diferentes tipos de preparo. A

gama de matérias-primas exploradas nas aulas vai de vegetais, cogumelos, verduras e frutas a raízes, ervas, grãos, caules, sementes, óleos, flores e leites vegetais. "Não existem proteínas de imitação, como carnes 'falsas'. Tudo é feito do zero, das entradas às sobremesas, com produtos puramente vegetais. São técnicas e conhecimentos que elevam o vegetal ao protagonismo das receitas, em uma cozinha totalmente diferente, com identidade própria", destaca Martin.

+infos: cordonbleu.edu/sao-paulo/diplome-plant-based/pt-br/



Dani Hispagnol conecta pessoas, lugares e encontros por meio dos alimentos. Gouté - Experiências Gastronômicas.

+infos: goute.com.br