



PÂTISSERIE VÉGÉTALE

Fiche formation

Les orientations culinaires devenant multiples, soit par convictions personnelles, soit par obligation de santé, cette formation vous permettra d'acquérir les bases nécessaires pour réaliser des pâtisseries végétales, désucriées, sans gluten ni caséine de façon autonome. Vous découvrirez et utiliserez les produits de substitution au gluten, à la caséine, au lactose, à l'oeuf, aux sucres à index glycémique élevé, aux matières grasses saturées, grâce à un sourcing d'ingrédients sélectionnés pour faciliter la gestion et le travail en cuisine.

Durée : 21 heures

Tarif inter-entreprise : 1600€

Nombre de participants : minimum 4, maximum 8

Délais d'accès : 45 jours

Tarif intra-entreprise : 1800€

Nombre de participants : minimum 4, maximum 8

Délais d'accès : 45 jours

Pour qui :

- Professionnels des métiers de bouche
- Etudiants/adultes en reconversion
- Tout public

Pré-requis :

- Connaître les ingrédients de base de la cuisine : les différentes farines, céréales, matières grasses, sucres, fruits ...
- Savoir se servir du petit matériel : couteaux, fouet, mixeur...
- En amont de la formation, un entretien téléphonique et/ou un test de positionnement avec le participant est effectué.

Objectifs de la formation :

- Réaliser des pâtisseries végétales désucriées, sans gluten ni caséine.
- Citer les farines sans gluten
- Sélectionner les matières grasses à impact positif pour la santé
- Décliner l'utilisation des fruits oléagineux
- Maîtriser l'utilisation des produits frais végétaux yaourt, crème végétale liquide et épaisse, tofu soyeux..
- Utiliser les gélifiants végétaux
- Réaliser les recettes proposées dans le livret fourni





PÂTISSERIE VÉGÉTALE

Programme :

Jour 1 : De 9 heures à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Découverte des ingrédients alternatifs

- Où en sommes nous aujourd'hui avec notre alimentation ?
- Quel impact sur la santé ?
- Lister les ingrédients allergènes.
- Loi INCO (INformation des CONSommateurs)
- Quelles alternatives proposées
- Lister les ingrédients alternatifs.
- Identifier leurs caractéristiques d'utilisation et leurs propriétés.
- Identifier leurs provenances.
- Présentation des ingrédients utilisés.

Jour 2 : De 9 heures à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Mise en pratique

- Retour d'expérience J1
- Formation des binômes
- Mise en pratique des recettes fournies dans le livret

Jour 3 : De 9 heures à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Mise en pratique, présentation des réalisations, dégustation, analyse.

- Rappel des préparations effectuées
- Retour d'expérience J2
- Mise en pratique
- Dressage du buffet
- Dégustation
- Analyse
- Évaluation des réalisations

Évaluation de la satisfaction :

Les attentes des participants seront identifiées en début de formation par un tour de table. Un bilan de la journée de formation sera effectué à chaud et à l'oral, à la fin de l'intervention, auprès des participants.

Un questionnaire de satisfaction sera à remplir par chaque participant à la fin de la formation.

Évaluation des Capacités développées/connaissances acquises en lien avec cette formation(s) :

Un état des connaissances des participants sera réalisé en amont de la formation.

Une évaluation sera intégrée en continu tout au long de la journée, par la réalisation d'exercices, la sollicitation des apprenants et l'observation de leur travail.

Une évaluation finale sera effectuée à l'issue de la journée de formation à l'aide d'exercices/cas pratiques. La correction sera réalisée en séance.

Évaluation à froid :

Trois mois après la formation, afin de s'assurer de l'appropriation du contenu de la formation, une évaluation par échange téléphonique sera fixée.

