

PÂTISSERIE VEGAN, HEALTHY ET SANS GLUTEN

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

3 jours (21 h - 7 h par jour)

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation de pâtisserie professionnelle : les fondamentaux de la pâtisserie professionnelle du catalogue FERRANDI ou équivalent

PUBLIC VISÉ

Adultes maîtrisant les techniques de base de la pâtisserie

DÉLAIS D'ACCÈS

Session 1 du 28 au 30 novembre 2022
Session 2 du 28 au 3 mars 2023

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner le bulletin d'inscription.

OBJECTIFS

- Réaliser une gamme de pâtisseries raisonnées, alliant saveurs gourmandes authentiques et équilibre nutritionnel
- Utiliser des matières premières réduites en sucre, en matières grasses et en gélatine

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Élaboration de recettes reformulées pour être savoureuses et allégées : tartes, entremets et petits fours.

Approche technologique et nutritionnelle des matières premières de substitution (matières grasses, sucre, farines non allergènes...).

Initiation aux calculs d'apports caloriques.

Sylvie Berthonneau nutrithérapeute, consultante formatrice en pratiques culinaires santé abordera différentes thématiques:

- Les tendances alimentaires actuelles: pourquoi et comment il est essentiel de répondre aux besoins des "sans": gluten, lactose, caséine, sucre.
- Quelles alternatives mettre en place face aux ingrédients allergènes?
- Comment considérer l'influence de l'index et de la charge glycémique dans les réalisations.
- Les propriétés et l'influence des différents sucres.
- Le choix et l'utilisation de "bons gras" selon les recettes.
- Qu'en est-il des produits allégés et de l'étiquetage?

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

97,7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

1428 euros

CONTACT

Jean-François Ceccaldi

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : **15/11/2022**

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE