

LES FONDAMENTAUX DE LA PATISSERIE SAINE ET ALTERNATIVE

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

Campus de Rennes
2 rue de Brest
35000 Rennes

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

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner le bulletin d'inscription

DÉLAIS D'ACCÈS

CAMPUS Paris

Pas de nouvelle session à ce jour

CAMPUS Rennes

Session du 10 au 12 juillet 2023

Session du 13 au 15 novembre 2023

OBJECTIFS

- Elaborer des recettes sans gluten et constituer un catalogue de produits alternatif.
- Travailler la pâtisserie allégée et raisonnée.
- Elaborer des pâtisseries végétales.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Elaborer des recettes sans gluten et constituer un catalogue de produits alternatif

Pâtes sucrées, pâtes à choux, biscuits, gâteaux de voyage, Les tendances alimentaires actuelles: pourquoi et comment il est essentiel de répondre aux besoins des "sans" : gluten, lactose, caséine, sucre.

Présentation des produits alternatifs

Quelles alternatives mettre en place face aux ingrédients allergènes ?

Travailler la pâtisserie allégée et raisonnée

Travail sur les pâtisseries de base en utilisant des produits alternatif et allégeant les pâtisseries.

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 ?

Elaborer des pâtisseries végétales

Réalisation de pâtisseries modernes sans ajout de produit animal

Intervention d'un médecin nutritionniste qui abordera différentes thématiques:

Les tendances alimentaires actuelles, les alternatives aux ingrédients allergènes, 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.

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 PARIS - DIJON

Jean-François Ceccaldi

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

CONTACT RENNES

JEGO Maud

Conseillère formation

02 99 05 45 37 – 06 72 87 80 70

mjego@fac-metiers.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 23/03/2023

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE