

Sans aller jusqu'à faire du Sans Gluten votre spécialité, vous pouvez intégrer des alternatives sans gluten à votre carte. Proposer une gamme Sans Gluten, c'est s'adapter à une nouvelle demande du consommateur et faire en sorte qu'il y en ait pour tous les goûts !



DURÉE :

2 jours / 14 heures
14 heures en Présentiel



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- **Reconnaître** les allergies et les intolérances alimentaires (gluten, lactose, etc...)
- **Maîtriser** les techniques et les méthodes de base de vos préparations salées et sucrées sans gluten
- **Proposer** une autre façon d'interpréter vos préparations en intégrant des alternatives sans gluten à votre offre de restauration
- **Développer** une offre/gamme complète sans gluten
- **Mettre en valeur** vos produits sans gluten



PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS :

-Cuisiniers-Personnel polyvalent de la restauration-Pâtisseries-Préparateurs snacking
-Aucun prérequis



CONTENU PÉDAGOGIQUE :

- **Explications techniques et compréhensives des allergies ou intolérances au gluten principalement mais aussi au lactose et autres allergènes**
 - La maladie cœliaque / les intolérances au gluten
 - Les produits qui contiennent la gliadine, la partie toxique du gluten
 - Le régime sans gluten
 - Les autres principaux allergènes : lait de vache, œuf, arachide, soja...
- **Travail autour du goût, des textures et de l'esthétique d'une déclinaison de produits variés**
 - Utiliser des ingrédients de substitution
 - Préparer ses mix des farines complémentaires ou alternatives
 - Référencer les nouveaux produits utilisés
 - Bon & beau : Soigner la présentation et l'appellation pour susciter l'envie et décerner les ingrédients
- **Côté salé : création de plats sans gluten**
Quelques préparations à titre d'exemple :
 - Le Wok de Gambas, façon Pad Thaï à la coriandre fraîche
 - Les Beignets de fleurs de courgette en tempura
 - The Burger gluten free autour du végétal et des légumes croquants
 - Le Cabillaud à la nacre, risotto de petit épeautre de Sault aux champignons de saison, curry jaune au lait de coco
- **Côté sucré : création de pâtisseries sans gluten, parfois sans lactose, en minimisant l'usage du sucre**
Quelques préparations à titre d'exemple :
 - Le Cake sans gluten amande/eau de fleur d'oranger
 - Le Tiramisu autour du marron
 - Entremet chocolat/praliné, dacquoise aux fruits secs
 - Le gâteau de soirée : Dôme rouge/sablé breton/mousse chocolat blanc en infusion subtile de menthe fraîche, cœur fondant fraise des bois



DÉLAIS D'ACCÈS :

Délais d'accès :
3 semaines



ACCESSIBILITÉ :

Nous nous tenons à disposition des personnes en situation de handicap pour examiner les possibilités de mettre en place la formation.
Réfèrent handicap (1)



TARIF HT : NOUS CONSULTER



ORGANISATION PÉDAGOGIQUE – ÉVALUATION :

- Intra-entreprise
- Apport théorique et pratique par une démonstration des gestes professionnels et une participation active des stagiaires qui exécutent l'ensemble des réalisations
- Support de formation sous forme de livret de recettes et fiches techniques
- Évaluation formative en cours de module : Mises en situation, analyses de la production, élaboration de documents techniques, réalisations de recettes...
- Évaluation des acquis à l'issue du module : Synthèse de la fiche d'évaluation individuelle des acquis (compétences transversales et spécifiques)
- Attestation de formation
- Évaluation de la satisfaction au chaud et évaluation à froid (3 mois après la formation)
- Intervenant : Formateur expert (chef de cuisine) en cuisine et pâtisserie diététique



CONTACT :

(1) Stéphanie – Responsable Formation
06 16 55 30 51
stephanie@sezamelagence.fr
www.sezamelagence.fr