

La pâtisserie végétale : une tendance qui prend (beaucoup) d'ampleur !
Réinventer une offre de gâteaux uniquement à partir de matières premières végétales et pouvoir proposer des gâteaux délicieux, réconfortants et aux visuels séduisants...
Découverte d'une pâtisserie plaisir mais plus naturelle, saine et éthique répondant à la demande grandissante de la clientèle.



DURÉE :

2 jours / 14 heures
14 heures en Présentiel



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- **Sélectionner** des produits de substitution aux matières premières animales
- **Utiliser** des variantes saines, aux matières grasses et sucre saturé
- **Organiser** sa mise en place autour des nouvelles préparations
- **Réaliser** une déclinaison de pâtisseries & de gâteaux de voyages
- **Maîtriser** la présentation des pâtisseries



PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS :

-Cuisiniers-pâtisseries-personnel polyvalent de la restauration et de la boulangerie/pâtisserie
-Aucun prérequis



CONTENU PÉDAGOGIQUE

Connaissance et approche nutritionnelle des matières premières de substitution

Les produits de substitution

- Connaissances des produits végétaux de substitution
- Connaissances de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Sélectionner les produits à utiliser dans les nouvelles pâtisseries

L'approche nutritionnelle

- Focus sur les ingrédients naturels de substitution et les apports nutritionnels

Mise en place de méthode de production

- Identifier les nouvelles étapes de production
- Lister les produits sélectionnés par gamme de préparation
- Rédiger des fiches techniques pour chaque nouvelles recettes

Réalisation d'une sélection de recettes de pâtisserie / gâteaux de voyages

Les recettes sont réalisées sur mesures et définies avec le client en amont de la formation en fonction, de la saison, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement

- Production individuelle de chaque recette retenue par le client
- Ce temps de réalisation est interactif entre les stagiaires et le (la) formateur (trice)

Quelques recettes à titre d'exemple

- Madeleines au miel de lavande et à l'huile d'olive
- Tarte au chocolat crue et cacahuètes
- Tarte au chocolat blanc et thé matcha
- Entremets d'anniversaire et célébrations cake
- Panna cotta au lait d'amande avec infusion de café ou thé...

- Dégustation et analyse critique de la production

Évaluation technique

Évaluation gustative

Évaluation esthétique

Sensibilisation au rapport qualité/prix



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 (chef de cuisine), expert en cuisine diététique



DÉLAIS D'ACCÈS :

Délais d'accès :
5 à 6 semaines

Nous contacter pour plus de renseignements



ACCESSIBILITÉ :

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

Référent handicap (1)



TARIF HT :

NOUS CONSULTER



CONTACT :

(1) Stéphanie – Responsable Formation

06 16 55 30 51

stephanie@sezamelagence.fr

www.sezamelagence.fr