

DÉVELOPPER SON OFFRE DE PÂTISSERIE VÉGÉTALE ET SANS GLUTEN

1 jour - 7 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Mettre en place une gamme simple de pâtisserie sans gluten, sans saccharose ajouté et sans produit d'origine animale
- Découvrir les différentes matières premières afin de réaliser des préparations végétales et sans gluten
- Apprendre à travailler les différents composants, pouvant entrer dans la composition de produits sans gluten
- Comprendre la transformation physique des produits remplaçant le blé et les produits d'origines animales
- Répondre aux nouvelles demandes et vous permettre de toucher une nouvelle clientèle

PROGRAMME

- Réalisation d'une gamme sans produit d'origine animale :
Forêt noire
Gâteaux passion
Moussette Vanille
- Réalisation d'une gamme sans Gluten :
Gâteau Earl Grey
Choux Mojito
Tartelette chocolat
- Réalisation d'une gamme sans Saccharose ajouté :
Tartelette Tatin
Sacher Chocolat
Gâteau noisette

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Distribution dossiers techniques, support papier et numérique
- Matériel et ustensiles de cuisine, matières premières fournies
- Réalisation, explication sur recettes
- Tabliers fournis aux stagiaires
- Echanges avec le groupe et le formateur

FORMATEUR

Cette formation est animée par Ludovic MERCIER, formateur pâtissier Meilleur Ouvrier de France Glacier.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations des acquis par le formateur (tour de table et mise en situation).
- Évaluation de satisfaction.

ACCESSIBILITÉ

La CMA Savoie est accessible PMR (Personne à Mobilité Réduite).
Référénts Handicaps : Christel Gustin et Fanny Tandonnet
formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

Mise à jour le 26/03/2024

LES

- Mise en pratique
- Formation en petit groupe
- Idées recettes innovantes
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)

PUBLIC : 10 personnes maximum

- Cuisinier, restaurateur
- Boulanger, pâtissier
- Traiteur...

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU

CMA Savoie – La Motte Servolex

DATES / HORAIRES

Lundi 22 avril 2024
Jeudi 24 octobre 2024
➔ De 8h45 à 12h15 & 13h30 à 17h

TARIF

400 € nets de taxe
Possibilité de prise en charge totale ou partielle par votre OPCA.
Nous contacter.

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions 4 jours avant la rentrée en formation selon le statut

CONTACT : PÔLE FORMATION

CMA Savoie
Fabrice ALLARD / Magali Vacher
17 Allée du Lac de Tignes
73290 LA MOTTE SERVOLEX
04 79 69 94 00
formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

CGV à consulter sur notre site internet :
<https://www.cma-savoie.fr/formations>
Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.