

PÂTISSERIE VEGAN, HEALTHY ET SANS GLUTEN

Régis FEREY, champion de France de viennoiseries 2013

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

Sans pré-requis spécifiques

PUBLIC VISÉ

Adultes avec projet professionnel

DÉLAIS D'ACCÈS

Les prochaines dates de stage seront bientôt disponibles sur notre site

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

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

92,7%

Taux de satisfaction global des stagiaires sortants en 2020

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 : 08/06/2021

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE