

PÂTISSERIES SANS GLUTEN SANS LACTOSE ET PEU SUCRÉES ET CONFECTION DU PAIN SANS GLUTEN (en option)

PR8160093251

Réaliser des pâtisseries fines, en utilisant des techniques professionnelles.

Durée: 21.00 - (3.00 jours)

Profils des stagiaires

- Chefs cuisiniers, Cuisiniers, Commis, Débutants.
- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective.

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Réaliser des pâtisseries fines, en utilisant des techniques professionnelles.
- Comprendre les propriétés des matières premières utilisées et connaître les sources d'approvisionnement pour se procurer les produits alimentaires spécifiques.
- Proposer des alternatives face à un régime particulier (intolérance au gluten, lactose, alimentation peu sucrée) et en comprendre les mécanismes.
- Réaliser divers pains sans gluten.

Contenu de la formation

- PARTIE THÉORIQUE
 - Le gluten .
 - Historique, définition.
 - Régimes particuliers adaptés.
 - Alternatives à proposer.
 - Les ingrédients de substitution.
 - Les lieux d'approvisionnement.
- Le lactose
 - Historique, définition.
 - Régimes particuliers adaptés.
 - Alternatives à proposer.
 - Les ingrédients de substitution.
 - Les lieux d'approvisionnement.
- Les sucres
 - Historique, définition.
 - Régimes particuliers adaptés.
 - Alternatives à proposer.
 - Les ingrédients de substitution.
 - Les lieux d'approvisionnement.

- PARTIE PRATIQUE
 - Réalisation de pain sans gluten.
 - Farine de riz, maïs, sarrasin, châtaigne.
- Confection de mignardises
 - Cannelé au rhum, chou et craquelin, sablé chocolat /beurre salé, croquant amande / citron vert, macaron fourré.
- Réalisation de cake chocolat et pain d'épices, pâte à biscuit.
- Confection de desserts individuels
 - Chou fourré ganache chocolat blanc/gingembre, mousse citron revisitée, 100% chocolat, croustillant maïs soufflé, tarte amande/fruit de saison, fleur de macaron fève tonka/orange.
- Dégustation de produits alternatifs sans gluten, sans lactose, peu sucré ainsi que de l'ensemble des réalisations.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique alliée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Démonstrations des pratiques professionnelles

Apports technologiques appliqués

Mise en situation directe du stagiaire avec la réalisation des recettes.

Visualisation des produits et des recettes

Dégustation et analyse critique des productions

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Questionnaire de positionnement en amont de la formation

Exercices d'application. Mises en situation.

Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur

Evaluation de la satisfaction des apprenants en fin de stage

Nous pouvons également mener des enquêtes à froid pour évaluer la mise en oeuvre des acquis de la formation

Attestation de compétences remise sur demande

Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.

3150.00 €

Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter notre référent handicap :

Gospel DAGOGO au **04 42 03 04 42** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique

Attestation de compétences remise sur demande



ORDI N' CO - AMRIS FORMATION
Zone Athélia III - 785, Voie Antiope - 13600 LA CIOTAT - 04 42 03 04 42
patricia.clere@ordinco.com - formation@amrisformation.com



Contact : 04 42 03 04 42

Date de création : 3 mars 2024