

PÂTISSERIE
"SUCRER AUTREMENT"
NATURALITÉ
NUTRITION SANTE PERFECTIONNEMENT

Thème : Bien être et santé
Formacode : 42752



Objectifs

A la fin de la formation, le stagiaire:

- Connaîtra les bases de l'alimentation saine et équilibrée
- Saura réaliser un petit-déjeuner et un brunch sous forme de buffet
- Aura les notions sur la production éthique et responsable en hôtellerie restauration

Programme

1. APPORTS THÉORIQUES : COMPRENDRE

- Découverte de toutes les façons de sucrer un dessert
- Découverte du concept de « Naturalité » D'Alain Ducasse, recettes basées des produits de saison, des céréales et des préparations désucriées
- Découverte de la pâtisserie « cuisinée »
- Apprentissage des produits et producteurs locaux
- Découverte de la pâtisserie « cuisinée »

2. APPORTS TECHNIQUES

- Découpage des fruits
- Dressage de desserts à l'assiette
- Utilisation de divers types de cuisson pour obtenir la juste cuisson
- Mise en valeurs des produits par le biais de plusieurs techniques
- Associations originales et contemporaines de goûts

3. ATELIERS PRATIQUES

Exemple de recettes proposées

- Faisselle façon Crêmet d'Anjou, miel de pissenlit et Polen de châtaigner
- Chocolat, café, whisky
- Fraises, roquette et caillé de chèvre
- Pêche, bière et houblon
- Chocolat, poivre de Madagascar
- Agrumes, riz
- Pommes en cocotte au foin
- Poire, raisins noisette en fraîcheur et croustillance
- Caramel, crème crue et sarrasin

Public

Salariés des entreprises HCR

Pré-Requis

Aucun

Conditions d'accès

Aucune

Modalités de Formation

Présentiel

Durée

14 heures

Effectif par Session

En Intra : 2 à 12 stagiaires
En Inter: 6 à 10 stagiaires

Lieu de Formation

Ile de France

Financement

Financement total ou partiel par la
branche professionnelle (AKTO)
Inter: 350€ HT/ stagiaire
Intra: 1350€ HT/ jour

Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap
ou si vous avez une particularité
à déclarer, contactez notre référent
Handicap au 06.98.18.13.12

Validation

Attestation nominative
de formation

Documentation

Livret stagiaire
Fiches techniques et fiches mémos

Formateurs

Leopoldine BIGANT, Blanc Tailleur
Bastien, Nicolas BOISSIERE

PÂTISSERIE
"SUCRER AUTREMENT"
NATURALITÉ
NUTRITION SANTE PERFECTIONNEMENT

Thème : Bien être et santé
Formacode : 42752



RESULTATS A VENIR EN 2023

Note générale

Nombre de candidats formés



Atteinte des objectifs



**Outils et matériels
pédagogiques**



Support de cours



Locaux



**Appréciation de
l'organisme de
formation**



Note globale

Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

Documentation / Supports pédagogiques:

Documents et supports de formation projetés, Mise en situation, Cours collectif sur plateau technique à l'appui de fiches techniques

Nature des travaux demandés aux participants:

Reproduction de recettes, analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions.

Si intra: Vous vous engagez à vous fournir auprès de producteurs locaux

Si inter: Les recettes sont établies en fonction de la saisonnalité et en privilégiant les produits locaux

Matériels utilisés:

Plateau technique équipé, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1 paperboard, 1 tableau, Accès Wifi

Le stagiaire doit se présenter avec sa tenue de travail

Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué au fur et à mesure de la formation. Il sera évalué sur sa capacité à reproduire les recettes, les méthodes, principes et techniques. Un QCM lui est proposé en fin de formation pour évaluer les apports théoriques

Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de formation, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation, du formateur, du lieu. **Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la formation**

Modalités de Formation

L'inscription se fait sur dossier, elles sont clôturées 7 jours avant le démarrage de la formation.

Nous restons à votre disposition pour étudier tout ajout de dernière minute.