

PÂTISSERIE FRANCAISE REVISITÉE ET DÉSUCRÉE - (Mod. N° 11)

1. Public cible et prérequis

Public : Ensemble du personnel de cuisine/boulangerie (Chef de cuisine, Sous-chef, Chef de partie, Second de cuisine, Cuisinier, Commis de cuisine, Artisan boulanger, Boulanger).

Prérequis : Connaissance de base en pâtisserie

2. Objectifs

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

- Acquérir les compétences nécessaires pour revisiter et désucre les recettes de pâtisserie traditionnelles.
- Substituer intelligemment les ingrédients pour créer des desserts équilibrés et savoureux
- Développer sa créativité en pâtisserie et sera en mesure de présenter des créations de manière esthétique et moderne
- Utiliser des édulcorants naturels et d'alternatives saines, le stagiaire sera en mesure d'offrir des desserts délicieux, mais plus sains et adaptés aux besoins nutritionnels actuels.

3. Contenu pédagogique

3.1 Introduction à la pâtisserie revisitée et désucree (jour 1)

- Accueil et présentation
- Evaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires. Positionnement et attentes des stagiaires

3.2 Les bases de la pâtisserie désucree (jour 1)

- Comprendre les différents types de sucres et leurs alternatives
- Utilisation des édulcorants naturels et des substituts au sucre
- Équivalences et dosages pour adapter les recettes traditionnelles

3.3 Les techniques de substitution d'ingrédients (jour 1)

- Réduire les matières grasses tout en conservant la texture et la saveur
- Substituer les produits laitiers par des alternatives végétales
- Intégrer les fruits et légumes pour un apport en sucre naturel

3.4 Les secrets de la pâtisserie créative (jour 1)

- Introduction à la créativité en pâtisserie
- Utilisation des épices, des herbes et des fleurs pour parfumer les desserts
- Combinaison de saveurs pour des créations originales et équilibrées

3.5 Atelier pratique : Réalisation de desserts désués revisités (jour 1)

- Confection de gâteaux à base d'édulcorants naturels
- Réalisation de crèmes et mousses allégées en sucre
- Création de décors innovants et artistiques pour sublimer les desserts

3.6 Les techniques de cuisson adaptées (jour 2)

- Cuisson à basse température pour préserver les saveurs et les nutriments
- Cuisson à la vapeur pour des préparations légères et moelleuses
- Techniques de torréfaction pour intensifier les arômes

3.7 L'art du dressage et de la présentation (jour 2)

- Valoriser visuellement les desserts désués
- Utilisation de techniques de dressage moderne
- Création d'assiettes esthétiques et équilibrées

3.8 Les finitions et les sauces (jour 2)

- Préparation de nappages et de glaçages réduits en sucre
- Réalisation de coulis de fruits sans sucre ajouté
- Utilisation de fruits frais pour sublimer les desserts

3.9 Atelier pratique : Création de pièces montées désuées (jour 2)

- Confection d'une pièce montée moderne sans sucres raffinés
- Application des techniques de dressage et de finitions apprises
- Dégustation et évaluation des créations
- Évaluation des desserts réalisés par les participants et le formateur

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

4. Modalités techniques et pédagogiques

4.1 Les modalités pédagogiques

- Exposé théorique
- Echange d'expériences et réponse aux questions
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4.2 Le rôle du formateur

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun
- Evaluer les acquis

4.3 Le matériel utilisé

- Supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard.
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

4.4 Les documents remis aux participants

- Copie du support pédagogique

5. Profil du formateur

La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.

6. Suivi et évaluation

Afin d'évaluer les connaissances et compétences des stagiaires, seront réalisés :

- Au début de la formation : test de connaissances écrit
- Pendant la formation : évaluation pratique (cas pratiques, jeux de rôle)
- A l'issue de la formation : test de connaissances écrit

7. Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation renseignée par chaque stagiaire remise à Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Voxia et le responsable de la formation

8. Sanction de la formation

Un certificat de réalisation et d'assiduité sera remis à chaque stagiaire en fin de formation.

9. Durée de la formation et modalités d'organisation

Durée : 2 jours (16 heures) – Ce programme est également adaptable sur 3 ou 4 jours

Horaires : Selon convention

Modalité de la formation : Présentiel

Type de formation : Inter-entreprises ou intra-entreprises

Lieu de la formation : Au sein de vos locaux

Nombre de participants minimum et maximum : 1 à 8 participants en intra, 3 à 8 Participants en Inter

Tarif : Selon modalités - Nous contacter

Délai d'accès à la formation : La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : Nos locaux sont accessibles aux personnes handicapées. Après un entretien avec la personne référente, nous confirmerons au stagiaire la possibilité d'adapter les moyens de la prestation au regard de son handicap et validerons son inscription.