

DESSERTS ET GOURMANDISES : LA PÂTISSERIE POUR SPORTIFS, DIABÉTIQUES ET CONSOMMATEURS EXIGEANTS

OBJECTIF

Développer son offre de pâtisserie santé tendance pour répondre aux attentes de la clientèle. Travailler une gamme de produits de qualité et une présentation attractive. Optimiser ses recettes pour conjuguer santé, plaisir et performance commerciale.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les techniques de base de la pâtisserie.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie-snacking souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Tarte pomme infusée au jus betterave et cardamome (indice glycémique bas, sans gluten, riche en fibres et vitamines)
- Chou sans gluten praliné graine de courge framboise (indice glycémique bas, sans gluten, riche en fibres et riche en acides gras insaturés)
- Tarte matcha, haricots Azuki (indice glycémique bas, sans gluten et riche en fibres, riche en antioxydant, détoxiquant et vitamines)
- Entremet Madeleine à la rose et praliné pistache (indice glycémique bas, riche en fibres)
- Maxi cookie chocolat protéiné (sans gluten, riche en fibres et protéines végétales)
- Finger chocolat ultra léger (indice glycémique bas, riche en fibres, recette ultra rationnelle pour la production)

Jour 1

- Sélectionner les matières premières
- Réaliser les différentes bases
- Préparer les appareils
- Façonner les produits

Jour 2

- Maîtriser la cuisson des différents produits
- Réaliser et mettre en œuvre des décors
- Effectuer les finitions et le dressage
- Présenter et déguster les réalisations

INTERVENANT

Luc Baudin

Chef pâtissier et chocolatier depuis plus de 15 ans, il puise son inspiration dans la richesse des produits naturels et dans l'exploration de nouvelles saveurs. Champion du Monde de Pâtisserie 2023, il réinvente la gourmandise avec des créations modernes équilibrées et respectueuses des saisons.

DURÉE

2 journées, soit 14 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Fournil équipé du matériel professionnel nécessaire et de postes individuels
- Exposés théoriques et techniques
- Supports remis aux participants
- Démonstration et explication du cours par l'intervenant
- Organisation dans le travail, mise en place et réalisation complète des fabrications par le stagiaire
- Diagnostics individuels permettant de repérer les points forts et à améliorer
- Présentation et dégustation des produits finis

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Évaluation en cours de sessions au moyen d'exercices pratiques
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Questionnaire de satisfaction
- Feuille d'émargement
- Certificat de réalisation de l'action de formation

INFOS PRATIQUES

Dates : sur demande.

Lieu de la formation : École de Boulangerie Artisanale, 41600 Lamotte-Beuvron.

Tarif : 700 € HT (hors hébergement et restauration du soir).

Format : action de formation, présentiel, inter-entreprises.

Inscription : par formulaire, jusqu'à 10 jours avant le début de la formation, en fonction des places disponibles.

Accessibilité handicap et mobilité : contactez nos référents handicap à contact@ecoledeboulangerie.fr

ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

10 rue la Campagnarde, 41600 Lamotte-Beuvron
02 54 96 40 45 - contact@ecoledeboulangerie.fr
N° organisme : 244 100 201 41