

ENCAS ET COLLATIONS SUCRÉES : PÂTISSERIE SNACKING POUR SPORTIFS, DIABÉTIQUES ET CONSUMMATEURS EXIGEANTS

OBJECTIF

Développer son offre de pâtisserie snacking 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 :

- Barre moelleuse façon muesli
(riche en oméga 3,6,9, riche en fibres, protéines, minéraux et antioxydants)
- Barre snacking IG bas longue conservation
(à base de sucres naturels à indice glycémique (IG) bas, ganache conservation 3 mois)
- Bouchée protéinée
(protéines végétales naturelles, riche en fibres, vitamines et antioxydants)
- Cookie chocolat protéiné et sans gluten
(riche en fibres, protéines végétales)
- Pâte à tartiner Express protéinée
(protéines végétales, riche en acides gras, insaturés et vitamines)
- Pain d'épices au chocolat sans gluten
(sans gluten, riche en fibres, IG bas)

Jour 1

- Sélectionner les matières premières
- Réaliser les différentes bases
- Préparer les appareils et 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