

Pâtisserie végétale avec ou sans gluten



Durée en heures et en jour : 28 heures en 4 jours

Délais d'accès : de 15 jours à un mois pour établir le dossier

Modalité de la formation : Présentiel

Lieu du stage en présentiel : *Le lieu peut être ajusté selon les besoins*

Siège social : 3B Conseil – 3 rue Gaspard Monge 66 160 Le Boulou

Antenne : 4 quai Lucien Lombard 31 000 Toulouse

Public cible : Tout salarié professionnel de la restauration et hôtellerie



Coûts :

Inter entreprise : 40€/heure/stagiaire

Minimum 6 stagiaires et 12 stagiaires maximum

Formateur

Pâtissier expert dans son domaine

Objectifs

Découvrir les principes et spécificités de la pâtisserie végétale et sans gluten.
Identifier et utiliser les alternatives aux produits laitiers, aux œufs et au gluten.
Maîtriser les techniques adaptées pour réussir textures et saveurs.
Créer des recettes équilibrées, gourmandes et adaptées aux différents régimes alimentaires.



- ✓ Connaissances des techniques et théories en pâtisserie
- ✓ Capacités de mises en applications dans les règles d'hygiène.

Accessibilité

Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité.
Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap.
Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap Béatrice BOUSQUET au 04.68.89.39.21.

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement

1. Les modalités pédagogiques : Démonstrations, élaboration, dégustations, commentaires ; 7 heures d'apport théoriques et 21 heures de pratique
2. Le rôle du ou des formateur(s) : proposer un apport théorique, et pratique, sensibiliser fortement sur la législation en vigueur en ce qui concerne les, nouvelles techniques de cuissons. Evaluation des connaissances et mesures correctives en fonction des erreurs.
3. Les matériels utilisés ; Diaporama, documents techniques, plateau technique, cellule cuisine sous vide, cellule de refroidissement, thermoplongeur, cookal, Thermo mix et tout le matériel nécessaire à l'élaboration des recettes. Les participants viennent avec leur tenue de cuisine.
4. Les documents remis aux participants : livret de recettes, attestation de formation, législation, fiche d'appréciation.
5. Réaliser des recettes et appliquer la législation en lien avec les nouvelles techniques de cuisson.

Programme de formation

Introduction à la pâtisserie végétale et sans gluten

- Comprendre les enjeux nutritionnels, éthiques et de santé.
- Découvrir les principaux ingrédients de substitution.
- Adapter les bases de la pâtisserie classique.

Les ingrédients clés et leurs fonctions

- Substituts aux œufs (graines de chia, compote, aquafaba...).
- Alternatives aux produits laitiers (boissons végétales, purées d'oléagineux...).
- Farines sans gluten (riz, sarrasin, châtaigne, maïs, etc.).

Techniques et astuces pour réussir ses préparations

- Adapter les proportions et l'hydratation.
- Travailler les textures : moelleux, croustillant, onctuosité.
- Maîtriser les cuissons spécifiques.

Création de recettes gourmandes

- Revisiter des classiques en version végétale et sans gluten (cookies, tartes, entremets).
- Élaborer des desserts équilibrés en goût et en nutrition.
- Personnaliser les recettes en fonction des saisons et des contraintes.

Présentation et valorisation des produits

- Soigner le visuel et le dressage.
- Adapter la communication et la mise en avant pour la clientèle.
- Mettre en valeur les atouts « santé » et « éthiques ».

Modalités d'évaluation des connaissances

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation : QCM et cas pratique.

Pour connaître notre calendrier de formation et définir au mieux vos besoins, vous pouvez nous contacter par téléphone au 04 68 89 39 21 ou par mail 3bconseil@3bconseil.fr