



Programme de formation MODULE 1: PÂTISSERIE VÉGÉTALE (5 jours - 30h)

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

1. Acquérir les connaissances nécessaires à la pratique d'un nouveau savoir-faire pâtissier.
2. Savoir remplacer les ingrédients.
3. Réaliser une production de pâtisseries végétales : entremets royal chocolat praliné, tarte au citron meringuée, création tarte chocolat-noisette, fraisier ou autre selon la saison, pâte à choux, cakes, financiers, gâteaux de voyage, petits gâteaux et verrines, brioches.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS :

Type de public : chefs, professionnels de l'alimentation, porteurs de projets dans l'alimentation.
Niveau de connaissance préalable requis : pas de niveau requis.

Documents et preuves demandées à l'inscription : les demandeurs doivent fournir soit une preuve de leur diplôme (ex: copie du CAP cuisine ou pâtisserie), ou un CV présentant leur expérience professionnel dans la restauration ou autre activité liée à l'alimentation, ou encore une lettre de motivation expliquant leur projet professionnel. Chaque demandeur devra remplir une fiche d'informations personnelles. L'organisme se réserve le droit d'accepter ou non les candidats dont le profil ne correspond pas aux critères cités ci-dessus.

ENSEIGNEMENT THÉORIQUE via plateforme de visio-conférence Google Meet (10h en direct):

- Les produits amylicés, fondement de toutes pâtisseries.
- Les matières grasses et émulsions.
- Les cuissons des pâtisseries végétales.
- Méthode pour remplacer les ingrédients.
- Optimiser les saveurs dans le végétal avec des ingrédients naturels et un minimum d'additif.

ENSEIGNEMENT PRATIQUE (20H): RÉALISATION D'UNE PRODUCTION DE PÂTISSERIE (* sans gluten)

Entremets royal chocolat praliné* :

- Biscuit moelleux noisette*
- Mousse chocolat*
- Croustillant praliné*
- Glaçage miroir cacao*

L'OKARA

126 route de Brie 91800 Brunoy (France)

www.l-okara.com - info@l-okara.com

SIRET : 450 531 181 00029 - NAF 8559A

Déclaration enregistrée sous le n° 11910820891 auprès du préfet de région d'Île-de France

Tarte au citron meringuée

- Pâte sablée sucrée
- Crème de noisette*
- Crémeux citron à l'huile d'olive*
- Meringue italienne*

Création tarte chocolat-noisette

- Pâte sablée sucrée
- Crème de noisette*
- Insert praliné*
- Sablé breton noisette*
- Ganache montée légère*

- Fraisier ou autre selon la saison

- Biscuit léonard amande*
- Crème alba*
- Gel de citron*
- Glaçage brillant aux fruits*

- Pâte à choux*

- Cakes

- Financiers*

- Gâteaux de voyage

- Petits gâteaux et verrines

- Brioches

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES FOURNIS :

- Fiches de cours théorique.
- Fiches techniques de fabrication.
- Accès au laboratoire professionnel : plans de travail, fours, frigos, plonge, matériel de pâtisserie.
- Matière première fournie.
- Prêt de tablier.
- Les pâtisseries réalisées par les élèves-stagiaires leurs sont offertes.

À APPORTER PAR LES STAGIAIRES:

- Tenue professionnelle : pantalon, blouse et chaussures de sécurité.
- Mallette avec outils de pâtisseries : fouet, maryse, corne, spatule rigide, spatule plate, spatule coudée (1 grande + 1 petite), douille ronde 12mm, douille petit-fours 15mm ou éclair 20mm, 1couteau d'office, 1 grand couteau, économe, pinceau, thermomètre, balance de précision (1/10ème de gramme).

L'OKARA

126 route de Brie 91800 Brunoy (France)

www.l-okara.com - info@l-okara.com

SIRET : 450 531 181 00029 - NAF 8559A

Déclaration enregistrée sous le n° 11910820891 auprès du préfet de région d'Île-de France

MODALITÉ DE SUIVI ET D'ÉVALUATION (pour les modalités en distanciel voir annexe « modalité de suivi et d'évaluation à distance »):

RAPPEL DE L'OBJECTIF N°1 : Acquérir les connaissances nécessaires à la pratique d'un nouveau savoir-faire pâtissier.

Les stagiaires sont soumis à un test théorique sous forme de QCM à 20 questions. L'objectif est validé lors de l'obtention d'une note supérieure ou égale à 10/20 points.

RAPPEL DE L'OBJECTIF N°2 : Savoir remplacer les ingrédients.

Les stagiaires sont soumis à un test de calcul et de remplacement d'ingrédients. Note sur 20 points. L'objectif est validé si le raisonnement est juste et si la note est supérieure ou égale à 10/20 points.

RAPPEL DE L'OBJECTIF N°3 : Réaliser une production de pâtisseries végétales : entremets royal chocolat praliné, tarte au citron meringuée, création tarte chocolat-noisette, fraisier ou autre selon la saison, pâte à choux, cakes, financiers, gâteaux de voyage, petits gâteaux et verrines, brioches.

La formatrice procède à une évaluation continue à chaque étape de la production et pour chaque pâtisserie réalisée. Les critères d'évaluations sont : la conformité de la texture, de la cuisson, et du visuel. L'objectif est validé si la majorité des critères sont réunis et que la note est supérieure ou égale à 10/20 points.

La formation est validée lorsque les 3 objectifs sont atteints. En cas d'échec sur l'un des 3 objectifs, nous donnons des conseils supplémentaires et invitons l'apprenant à continuer à travailler sur la thématique qui lui fait défaut. Un suivi spécifique peut être mis en place sur demande du stagiaire après la formation. Une attestation individuelle de formation validant les acquis est remise aux participants à la fin du stage.

HORAIRES ET DÉTAILS DE LA FORMATION :

Horaire unique pour les 5 jours de formation, du lundi au vendredi:

Matin 9h-11h cours théorique à distance et en direct par visio-conférence avec la plateforme Google Meet : connexion à tous les cours via un lien unique communiqué par mail.

Après-midi 14h30-18h30 cours pratique en présentiel dans laboratoire de production de pâtisserie professionnel.

FORMATRICE : Linda Vongdara

MODALITÉ DE DÉROULEMENT :

Durée : 30h de cours en groupe dont 20h en présentiel et 10h en visio-conférence.

Date : selon convention

Lieu : selon convention

L'OKARA

126 route de Brie 91800 Brunoy (France)

www.l-okara.com - info@l-okara.com

SIRET : 450 531 181 00029 - NAF 8559A

Déclaration enregistrée sous le n° 11910820891 auprès du préfet de région d'Île-de France