



Programme de formation MODULE 3: PÂTISSERIES ET DESSERTS SIMPLES, 100% VÉGÉTAL (2 jours -14h)

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Acquérir les connaissances de base nécessaires à la réalisation d'une gamme de desserts et pâtisseries simples 100% végétale.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS :

Type de public : tous public, pas de niveau requis.

Documents à l'inscription : Chaque demandeur devra remplir une fiche d'informations personnelles. L'organisme se réserve le droit d'accepter ou non les candidats.

ENSEIGNEMENT THÉORIQUE (4H):

- Connaître les différents types de farines et maîtriser les cuissons.
- Bien choisir ses matières grasses et réussir ses crèmes.

ENSEIGNEMENT PRATIQUE (10H): RÉALISATION DE DE PÂTISSERIES ET DESSERTS

(* sans gluten)

- Crèmes et ganaches
- Assortiment de petits gâteaux
- Îles flottantes*
- Tarte aux noix de pécan
- Pâte feuilletée
- Tarte tatin
- Flan pâtissier
- Rainbow fomico*
- Pana cotta*
- Layer cake au chocolat
- Cookies

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

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 adaptée : pantalon, blouse et chaussures fermée.

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

Acquérir les connaissances de base nécessaires à la réalisation d'une gamme de desserts et pâtisseries simples 100% végétale.

Les stagiaires participent activement à la production. 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, et du visuel. L'objectif est validé si la majorité des critères sont réunis.

La formation est validée lorsque l'objectif est atteint. Une attestation individuelle de formation validant les acquis est remise aux participants à la fin du stage.

HORAIRES DE LA FORMATION:

Horaire unique pour les 2 jours de formation:

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 14h30-19h30 cours pratique en présentiel dans laboratoire de production de pâtisserie professionnel.

FORMATRICE :

Linda Vongdara

MODALITÉ DE DÉROULEMENT :

Durée : 14h de formation en groupe dont 10h en présentiel et 4h 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