



## **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)

- Crème pâtissière\*
- Crème alba\*
- Ganache\*
- Assortiment de petits gâteaux
- Tiramisu\*
- Pâte feuilletée
- Tarte tatin
- Flan
- Mousse au chocolat\*
- Pana cotta\*
- Layer cake au chocolat
- Cookies
- Cinnamon rolls

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 :**

- Un livret de cours théorique.
- Fiches techniques de fabrication.
- Accès au laboratoire professionnel : plans de travail, fours, frigos, plonge, matériel de pâtisserie.
- Matière première fournie.
- Tabliers fournis.
- Les pâtisseries et desserts réalisés par les élèves-stagiaires leurs sont offerts.

### **À APPORTER PAR LES STAGIAIRES:**

- Tenue professionnelle : pantalon, blouse et chaussures de sécurité.
- Malette professionnelle contenant : grand couteau à pâtisserie, couteau d'office, économe, fouet, maryse, jeux de spatules droites et coudées, mini-spatule coudée, rouleau à pâtisserie, jeux de douilles rondes, pinceau à pâtisserie, thermomètre à sonde.

### **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:**

1er jour

**Matin 9h-11h cours théorique à distance (visio-conférence):** Connaître les différents types de farines et maîtriser les cuissons.

**Après-midi 14h-19h cours pratique en présentiel:** réalisation des recettes en laboratoire.

2ème jour

**Matin 9h-11h cours théorique à distance (en visio-conférence):** Bien choisir ses matières grasses et réussir ses crèmes.

**Après-midi 14h-19h cours pratique en présentiel:** réalisation des recettes en laboratoire.

Évaluation finale.

### **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](http://www.l-okara.com) - [info@l-okara.com](mailto: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