



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 mousse, cake, entremets pâtissier, financiers, saint-honorés, tartes, brioches, Îles flottantes fomico.

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 (10H):

- Les produits amyliacés, fondement de toutes pâtisseries.
- Les matières grasses et émulsions.
- Méthode pour remplacer les ingrédients.
- Les cuissons des pâtisseries végétales.
- Optimiser les saveurs dans le végétal.

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

(* sans gluten)

Entremets royal chocolat praliné* :

-
- Biscuit moelleux noisette*
- Mousse chocolat*
- Croustillant façon feuillantine*
- 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-noisette meringuée*

- Pâte sablée sucrée
- Crème de noisette
- Crèmeux citron à l'huile d'olive*
-

Crèmeux, crèmes montées et garnitures* :

- Crème estérelle*
- Crème pâtissière*
- Crèmeux citron*
- Meringue italienne*

- **Tarte au citron meringuée***
- **Fraisier ou autre selon saison**
- Pâte à choux*
- Biscuit léonard amande*
- Cake à la vanille ou marbré
- Crème alba*
- Glaçage brillant aux fruits*
- Framboisier, fraiser ou poirier selon la saison
- Crème d'amande*
- **Financiers***
- **Brioche**
- Mousse fomico*
- **Entremets mousse vanille***

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.
- Tabliers fournis.
- Les pâtisseries réalisées par les élèves-stagiaires leurs sont offerts.

À APPORTER PAR LES STAGIAIRES:

- Tenue professionnelle : pantalon, blouse et chaussures de sécurité.

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 mousse, cake, entremets pâtissier , financiers, saint-honorés, tartes, brioches, Îles flottantes fomico.

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

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

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-13h cours pratique en présentiel au laboratoire de pâtisserie situé au 60 rue de Cléry 75002 Paris.

Après-midi 15h-17h 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 la veille.

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