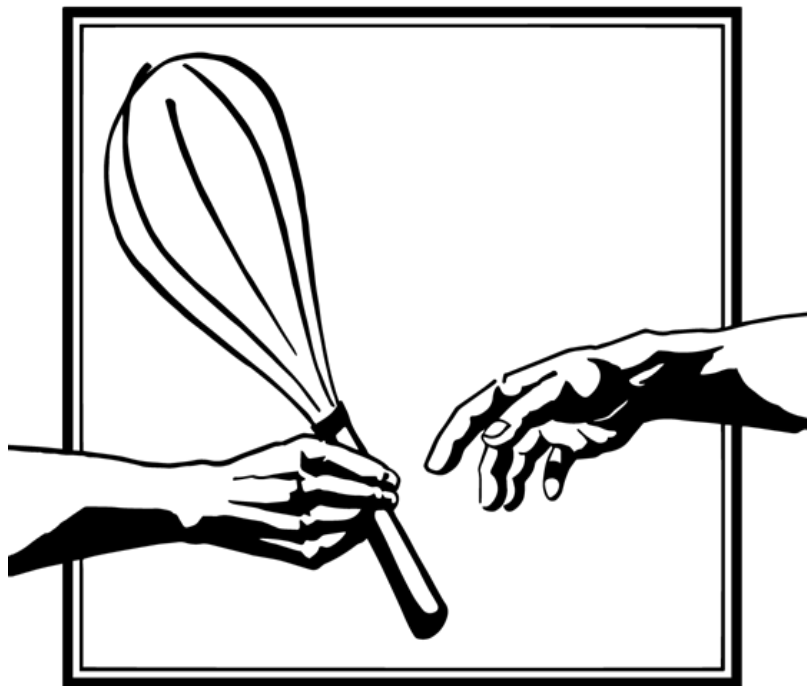


*Cuisine et Ecologie*



*Centre de  
Formation  
Culinaire*



## **Programme de formation Pâtisserie végétale biologique et alternatives au gluten**

Durée : 40 heures

Objectifs opérationnels:

- Maitriser les techniques de base de la pâtisserie végétale
- Connaître les différents produits utilisés en pâtisserie végétale
- Connaître les différents régimes spécifiques en lien avec la pâtisserie
- Maitriser les techniques spécifiques à la pâtisserie sans gluten
- Développer son sens de la créativité en cuisine
- Confectionner des pâtisseries complexes
- Maitriser le dressage de desserts élaborés
- Intégrer les enjeux, les intérêts et les contraintes qu'il y a à travailler en circuit court avec une production locale et de saison
- Maîtriser son activité de façon éco responsable: achat, production, distribution, déchets...

Outils pédagogique utilisés:

- Pratique culinaire dans un atelier pédagogique de 80 m<sup>2</sup> avec un groupe de 8 stagiaires maximum accompagnés d'un formateur.
- Accueil dans une maison éco-rénovée avec mise à disposition d'une salle de documentation, d'une salle de cours et d'une salle de réunion. les repas étant également pris en commun dans ce lieu dans une ambiance chaleureuse.
- Une salle, à proximité de la l'atelier de cuisine consacré aux produits d'épicerie avec des échantillons, d'un large choix de denrées représentant les différentes familles d'aliments (céréales, légumineuses, oléagineux, épices, huiles, vinaigres, farines....)
- Visite d'un producteur de la filière biologique et local.
- Cours théorique proposés sous forme de débat en petit groupe avec mise à disposition de fiches techniques pour chaque sujet et des références de documentation.
- Dégustation au quotidien de nouvelles préparations et expérimentations en fonction des projets individuels de chacun.

Pré-requis :

Il n'existe pas de pré requis pour cette formation.

Public visé :

Demandeur d'emploi, salarié, particulier porteur de projet en restauration.



Encadrement pédagogique :

*Formatrice technique cuisine : Natacha Bazoge, formatrice en cuisine végétale.*

(Fiche formatrice et cv en pièce jointe)

Modalité d'évaluation : QCM, questionnaire.

- Tarif : 1200 euros
- Accessibilité handicapé : bâtiments ERP répondant aux critères d'accessibilité

Le déroulé:

Les journées se composent d'une alternance entre pratique et temps d'échange théorique. Les repas du midi sont pris en charge par le centre de formation et sont composés d'une assiette biologique végétarienne de saison pleine de saveur et de couleur. Les desserts réalisés sont partagés entre les stagiaires.

Exemple de repas proposé le midi :

Rouleau de fleurs et crudités,  
Houmous pois chiche patate douce, tartinade d'oléagineux  
Tarte froide aux légumes provençaux  
Curry garam massala aux cajous grillées  
Galette duo millet quinoa





	Matin 8H30/12H30	Après-midi 13H30/17H30	
<b>LUNDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueil du groupe</li> <li>- Présentation cuisine, circulation, sécurité</li> <li>- Transformation des produits bruts:</li> <li>- Boisson végétale</li> <li>- Beurre de tourage</li> <li>- Mise en fermentation des agrumes</li> <li>- Trempage et cuisson des pois chiches</li> <li>- Cuisson légumes en vapeur douce</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i>Théorie:</i> les produits profil nutritionnel et utilisation en pa- tisserie</p> <p>Cuisine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâtes (sablée, pâte brisée)</li> <li>- Pâte crue</li> <li>- Cake</li> <li>- Moffa vapeur</li> <li>- Pate à crêpe</li> </ul>	
<b>MARDI</b>	<p><i>Théorie:</i> les techniques culinaires du végétal: mélanges, cuissons, émulsions, crémeux, cris- tallisation</p> <p>Cuisine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biscuits (croquants, financiers, tuiles sarrasin)</li> <li>- pâte feuilletée</li> <li>- utilisation okara</li> </ul>	<p><i>Théorie:</i> Pratiques alimentaires et régimes alimentaires spécifiques</p> <p>Cuisine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Crémeux (citron, praliné)</li> <li>- Crème pâtissière</li> <li>- Crème anglaise</li> <li>- Crème fouettée (base)</li> <li>- Meringues</li> </ul>	
<b>MERCREDI</b>	<p>Cuisine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fondant choco</li> <li>- Insert aux fruits</li> <li>- Biscuit moelleux à entremet</li> <li>- Gel de café ou citron,</li> <li>- Foisonnement crème</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Présentation séance créativité de vendredi</p> <p style="text-align: center;">Séance échange/débat: approche écono- mique, commerciale, éthique, environne- mentale et sanitaire</p> <p style="text-align: center;">Visite de producteur</p>	
<b>JEUDI</b>	<p>Cuisine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation séance créativité</li> <li>- Mousse glacée choco tonka</li> <li>- Mousse choco à entremets</li> <li>- Mousse fruits ou vanille</li> </ul>	<p>Cuisine:</p> <p>Travail en binôme: réalisation d'une pâtisserie élaborée au choix ou dressage des prépara- tions et dégustation</p> <p>Questionnaire de validation des connaissances</p>	
<b>VENDREDI</b>	<p>Cuisine:</p> <p style="text-align: center;">Séance de créativité en individuel: réaliser ou créer une pâtisserie élaborée</p>	<p style="text-align: center;">Présentation travaux</p> <p style="text-align: center;">Dégustation et autocritique</p> <p style="text-align: center;">Rangement et nettoyage cuisine</p> <p style="text-align: center;">Bilan de formation</p>	

