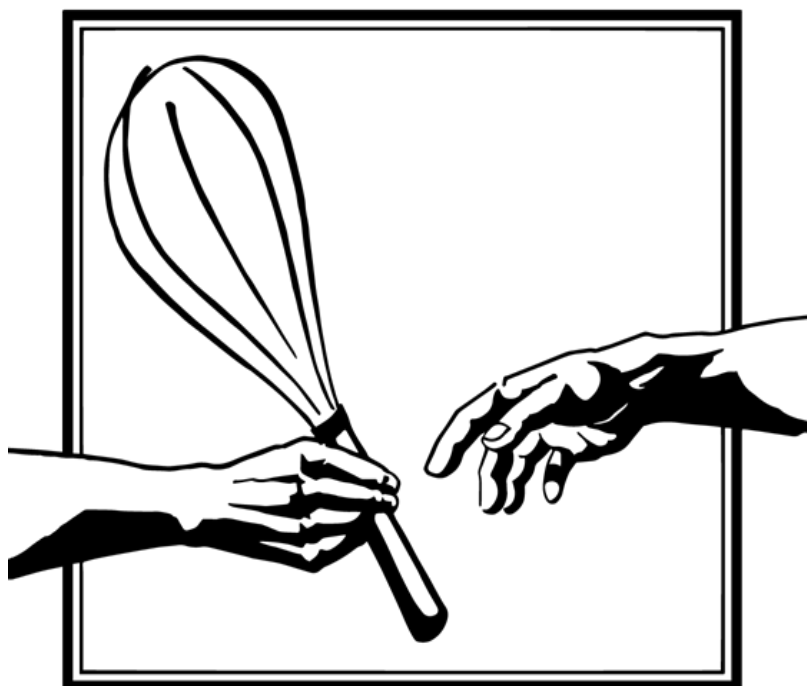


Cuisine et Ecologie



*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
- Connaitre les différents produits utilisés en pâtisserie végétale
- Connaitre 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
- Elaborer des pâtisseries complexes et élaborées
- 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 m² avec un groupe de 8 stagiaires maximum accompagner 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, légumineuse, oléagineux, épices, huiles, vinaigre, farines...)
- 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 :

formateur 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 defleurs et crudité,
Houmous pois chiche patate douce
,tartinade d'oléagineuse
tarte froideaux légumes provençal
curry garam masala aux cajou grillée
galette duo millet quinoa



	Matin 8H30/12H30	Après-midi 13H30/17H30	
L U N D I	<ul style="list-style-type: none"> - Accueil du groupe - - Présentation cuisine, circulation, sécurité - Transformation des produits bruts: - boisson vegetale - beurre de tournage - mise en fermentation des agrumes - trempage et cuisson des pois chiche - base légume vapeur douce. 	<p style="text-align: center;"><i>Theorie:</i> les produits profil nutritionnel et utilisation en pa- tisserie</p> <p>cuisine:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pâtes (sablée, pâte Brisée) - pâte cru -cake, -moffa vapeur -pate à crêpe 	
M A R D I	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Theorie:</i> les techniques culinaires du végétal: mélanges, cuissons, émulsions, crémeux, cris- tallisation <p>Cuisine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biscuits (croquants, financiers, tuiles sarrasin) - pâte feuilletée - utilisation okara 	<p><i>Theorie:</i> Pratiques alimentaires et régimes alimentaires spécifiques</p> <p>Cuisine:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Crèmeux (citron, praliné) -Pâtisserie -crème anglaise -crème fouettée -meringues 	
M E R C R E D I	<p>Cuisine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fondant choco - insert aux fruits - Léonard - gel de café ou citron, - foisonnement alba et esterelle 	<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>	
J E U D I	<p>Cuisine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparation séance créativité - Préparation séance créativité - Mousse glacée choco tonka - mousse choco à entremets - fomico fruits ou vanille 	<p>Cuisine:</p> <p>Travail en binôme: réalisation d'une pâtisserie élaborée au choix ou dressage des prépara- tions et degustation.</p> <p>Questionnaire de validation des connaissances</p>	
V E N D R E D	<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>	



I			
----------	--	--	--