HM FORMATION

Programme de formation

Les desserts tendances healthy

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs : Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication des desserts tendances healthy

Pré-requis : Bases en pâtisserie souhaitable

Public : Boulanger, cuisinier, pâtissier, artisan etc

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.
Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.
Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.
Dégustation et critiques des produits réalisés. Le temps de dégustation est compté comme étant du temps de formation car a une visée pédagogique.
Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Techniques apprises durant le stage :

- utilisation de graines de chia
- réalisation de siphons légers
- réalisation de melba de pain
- réaliser des sorbets
- apprendre à réaliser des desserts simples de saison
- réalisation de sablés sans gluten
- apprendre à donner de la mâche à un dessert

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)

- Chia bowl (préparation aux graines de chia, détox)
- Crème légère à l'orange, baies de goji et sauce au sureau
- Toast sucrés de mangue et avocat assaisonné
- Purée patate douce et sorbet à la cannelle de Ceylan
- Simple salade fraicheur aux agrumes et aloévera

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)