



Programme de formation : Pâtisserie Végétale Module 1

Formation de groupe à distance

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, cake, framboisier, financiers, saint-honorés, tartelettes, biscuits, brioches, îles flottantes fomico.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS :

Type de public : chefs, professionnels de l'alimentation, porteurs de projets dans l'alimentation, amateurs passionnés de pâtisserie.

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. 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 :

- Définition de la pâtisserie végétale.
- Savoir travailler sans oeuf, sans produit laitier, sans gélatine et éventuellement sans gluten.
- Histoire et évolution de la pâtisserie en France.
- La pâtisserie végétale dans le monde.
- Particularité de la pâtisserie française.
- Règle générale.
- Optimiser et intensifier les saveurs.
- Mieux connaître les produits amylacés.
- Hydratation et création de liaisons.
- Les corps gras.
- Les émulsions.
- Les cuissons.
- La congélation.
- Tableaux.
- Méthode pour remplacer les ingrédients.

L'OKARA

126 route de Brie 91800 Brunoy (France)

www.l-okara.com - info@l-okara.com

SIRET : 450 531 181 00029

Déclaration enregistrée sous le n° 11910820891 auprès du préfet de région d'Île-de France

ENSEIGNEMENT PRATIQUE : RÉALISATION D'UNE PRODUCTION DE PÂTISSERIE*(* sans gluten)*

- Pâte sablée sucrée*
- Biscuit léonard noisette*
- Crèmeux praliné*
- Ganache légère*
- Glaçage chocolat façon rocher*
- Entremets chocolat-praliné*
- Crème estérèlle*
- Crème pâtissière*
- Crèmeux citron*
- Saint-Honoré citron-praliné*
- Biscuit léonard amande pour roulé
- Crumble
- Pâte à cake
- Cake à la vanille
- Crème mousseline*
- Glaçage à la framboise*
- Framboisier roulé
- Crème d'amande*
- Financiers*
- Brioche à la crème*
- Crème pâtissière à l'huile d'olive*
- Mousse de fomico*

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES FOURNIS :

- Réunion d'information en vidéo-conférence avant la formation.
- Liste des achats (matière première) fournie avant la formation.
- Liste de l'équipement requis fournie avant la formation
- Un livret de cours théorique en format pdf.
- Fiches techniques de productions en format pdf.
- 24h de cours en visio-conférence avec la formatrice (8 sessions de 3h).
- Accès illimité aux vidéos des cours enregistrés pendant 6 mois.
- Plateforme d'échange et de discussion avec les autres membres du groupe via l'application Whatsapp.

L'OKARA

126 route de Brie 91800 Brunoy (France)

www.l-okara.com - info@l-okara.com

SIRET : 450 531 181 00029

Déclaration enregistrée sous le n° 11910820891 auprès du préfet de région d'Île-de France

SUIVI ET ÉVALUATION :**Pour 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 pts.

Pour l'objectif n°2 : Savoir remplacer les ingrédients.

Les stagiaires sont soumis à un test de calcul et de remplacement d'ingrédients. L'objectif est validé si les réponses sont justes.

Pour l'objectif n° 3 : Réaliser une production de pâtisseries végétales : entremets, cake, framboisier, financiers, saint-honorés, tartelettes, biscuits, brioches, Îles flottantes fomico.

Pour chaque pâtisserie citée plus haut, les stagiaires doivent envoyer au moins 2 photos :

- 1 photo de la pâtisserie entière
- 1 photo de la découpe

Soit 18 photos au minimum. 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.

IMPORTANT : afin de faciliter la correction des tests et validation de la production, toutes les réponses et photos doivent être envoyées à cette adresse mail uniquement : lindavongdara@l-okara.academy.

La formation est validée dès que 2 objectifs sur 3 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 les acquis est envoyée aux participants lorsque l'évaluation est terminée. Chaque stagiaire dispose d'un délai de 6 mois maximum après le début de la formation pour faire valider sa formation auprès de l'organisme et obtenir son attestation individuelle de formation.

LE DÉROULÉ DES COURS EN VISIO-CONFÉRENCE :

IMPORTANT : les stagiaires sont invités à réaliser les pâtisseries en direct. Pour cela il est recommandé de réaliser les pesées des ingrédients avant chaque cours.

1er jour :

Matin : accueil des stagiaires, réalisation des pâtes sans gluten, points théoriques.

Après-midi : réalisation des crèmes et émulsions.

2ème jour :

Matin : réalisation de la pâte à choux, glaçage et finition d'entremets, montage de la crème estérée, dressage des saint-honorés.

Après-midi : réalisation d'un cake à la vanille, de pâte à financier, et d'un glaçage à la framboise, points théoriques.

3ème jour :

Matin : réalisation d'une crème mousseline, réalisation d'un biscuit léonard, réalisation d'une crème d'amande, et montage du framboisier roulé.

Après-midi : Fonçage et garnissage de tartelettes, glaçage et finition du framboisier, dressage à la poche à douille des tartelettes au chocolat et tartelettes au citron.

L'OKARA

126 route de Brie 91800 Brunoy (France)

www.l-okara.com - info@l-okara.com

SIRET : 450 531 181 00029

Déclaration enregistrée sous le n° 11910820891 auprès du préfet de région d'Île-de France

4ème jour

Matin : Réalisation d'une pâte à brioche, test écrit objectif n°2, réalisation de la crème pâtissière à l'huile d'olive.

Après-midi : Façonnage de la brioche, test écrit objectif n°1 : QCM, correction du QCM, cuisson de la brioche, réalisation d'îles flottante framboise-passion. Remise d'un document d'évaluation de satisfaction, et d'une attestation individuelle de formation.

FORMATRICE :

Linda Vongdara

MODALITÉ DE DÉROULEMENT :

Durée : 24h de cours en groupe en visio-conférence

Date : selon convention

Lieu : à distance

L'OKARA

126 route de Brie 91800 Brunoy (France)

www.l-okara.com - info@l-okara.com

SIRET : 450 531 181 00029

Déclaration enregistrée sous le n° 11910820891 auprès du préfet de région d'Île-de France