

## MODULE 100 DESSERTS SANTÉ DE RESTAURANT

|   |
|---|
| <b>Domaine :</b> Techniques métiers Hôtellerie Restauration   |
| <b>Thématique :</b> Cuisine sucrée  |
| <b>Formacode :</b> 42710  |
| <b>Durée en heures et en jour :</b> 14 heures / 2 jours   |
| <b>Modalité de la formation :</b> Présentiel  |
| <b>Type de formation :</b> En intra ou en inter-entreprises.  |
| <b>Formateur :</b> La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.  |
| <b>Public cible :</b> Chefs de cuisine et seconds de cuisine  |
| <b>Nombre de personnes min et max :</b> intra 1 à 8 personnes - inter 3 à 8 personnes   |
| <b>Prérequis :</b> Ce stage s'adresse à des professionnels de la restauration, à des créateurs ou repreneurs d'entreprise   |
| <b>Lieux :</b> France et DOM TOM  |
| <b>Tarif :</b> Selon modalités - Nous contacter   |
| <b>Modalités et délais d'accès :</b> Inscription sous 72h – Délai d'accès à définir au cas par cas.   |
| <b>Accessibilité :</b> Établissement accessible aux personnes handicapées (cf. registre d'accessibilité). Pour tout renseignement, demandez à contacter le référent handicap.   |
| <p><b>Objectifs :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appréhender les nouvelles tendances de la consommation des produits sucrés</li> <li>• Proposer une offre variée de desserts à l'assiette, de saison, en tenant compte des pathologies des clients</li> <li>• Maîtriser les alternatives aux produits de bases (considéré comme des allergènes)</li> <li>• Maîtriser le calendrier de la saisonnalité</li> <li>• Maîtriser les approvisionnements en circuit court</li> </ul>   |
| <p><b>Programme :</b></p> <p><b>Accueil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accueil et présentation.</li> <li>• Évaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires.</li> <li>• Positionnement et attentes des stagiaires</li> </ul> <p><b>Notions théoriques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction théorique (les régimes particuliers, les différents allergènes...)</li> <li>• Savoir faire des pâtisseries et douceurs saines 100 % végétales et sans gluten et indice glycémique bas</li> <li>• Connaître les différents allergènes et savoir comment éviter les plus courants en cuisine (gluten, laitages, œufs...)</li> <li>• Présentation des substituts pour les différents ingrédients</li> <li>• Formation des participants à l'utilisation des différents ingrédients de substitution</li> </ul> |

## MODULE 100      DESSERTS SANTÉ DE RESTAURANT

### Mise en œuvre

|  |  |
|--|--|
| Douceur Matcha Cranberries (SG, SL, V)                 | Moelleux au chocolat végétal   |
| Crèmeux aux graines de chia (SG, V)                    | Crème chocolat framboise (SG, SL, V)                                     |
| Cheese cake citron SG                                  | Tapioca-coco   |
| Fudge coco et cacahuètes                               | Gâteau au muscovado et cannelle sans gluten, sans lait, sans œuf (vegan) |
| Yaourts végétaux aux probiotiques – Vegan & Paléo      | Crème au café – sans gluten, sans lait et paléo – Vegan                  |
| Muffins aux myrtilles, citron jaune et graines de chia | Gâteau à la farine de pois chiche, amandes et mandarine                  |
| Riz au lait crèmeux à la noisette                      | Soufflé à l’avocat et au chocolat  |

**SG : sans gluten / SL : sans lactose / V : végétal**

### Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives.
- Évaluation de fin de formation.
- Remise des attestations de formation.

### Modalités techniques, pédagogiques et d’encadrement :

- 1. Modalités techniques :** supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux participants.
- 2. Modalités pédagogiques :** Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- 3. Modalités d’encadrement :** Le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux individuels et de groupe, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements.
- 4.**

### Modalités d’évaluation d’atteinte des objectifs de la formation :

Une évaluation par questionnaire à choix multiples en début de formation permet de déterminer le niveau de connaissance des stagiaires, leur expérience. Tout au long de la formation, le formateur s’assure de la compréhension des participants et de satisfaire aux attentes recueillies au démarrage de la session. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les participants pour bien s’assurer que les difficultés sont surmontées.

En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé, de s’assurer que toutes les attentes ont été comblées, que toutes les réponses ont été données.

Le questionnaire utilisé en entrée de formation permet également de valider les acquis en fin de formation.

### Moyens permettant le suivi, l’évaluation des résultats et l’appréciation des participants :

Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée  
 Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l’action et les résultats de l’évaluation des acquis de la formation. Évaluation de fin de formation remplie par le participant