

Réduire la liste des ingrédients et additifs en Pâtisserie

Référence : FPROAL009

Thématique : Me former aux métiers de bouche

FORMATION PROFESSIONNELLE

Nouvelle formation 2025

Se former aux métiers de l'artisanat

«
Comment réduire la liste des ingrédients et limiter l'utilisation des additifs en pâtisserie ?
»

Objectifs

- S'approprier la composition, la structure et les rôles technologiques des ingrédients et additifs couramment utilisés en Pâtisserie
- S'approprier la composition physico-chimique et nutritionnelle de chaque ingrédient

Contenu

Session 1 :
Les matières grasses en Pâtisserie

Différence entre corps gras Animal / Végétal : composition

Les différentes caractéristiques structurales des corps gras

Comprendre le crémage, le sablage, les émulsions

Quelles substitutions sont possibles et pourquoi ?

Session 2 :
Les matières sucrantes en Pâtisserie

Origine, composition et fabrication

Les caractéristiques : pouvoir sucrant, DE, Brix...

Les rôles technologiques : cristallisation, conservation...

Pourquoi, comment et quand remplacer le sucre blanc ?

Session 3 :

Les autres ingrédients de base de la Pâtisserie

Focus sur les oeufs et le lait

Farines, amidon, fécules : y a quoi là-dedans ?

Rôle technologique de ces ingrédients au sein d'un mélange

Les ingrédients utilisés en pâtisserie « végétale »

Session 4 :

Les additifs couramment utilisés en Pâtisserie

Présentation et origine des principales familles d'additifs

Leurs rôles technologiques

Les additifs controversés / sains

Pourquoi, comment et quand remplacer un additif ?

Prérequis

- Aucun

Public

- Professionnels de la pâtisserie

Méthodes et moyens mobilisés

- Mises en situations pratiques
- Apports théoriques

Modalité d'évaluation

- Évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation

Durée

- 14 heures sur 4 demi-journées (14h00 à 17h30)

Modalités et délais d'accès

- Sur inscription aux dates indiquées pour chaque session ; date limite d'inscription 15 jours avant le début de la formation

Tarif public

- 900 euros net de taxe avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle

Tarif artisan

:
«
»

Entreprise inscrite au Registre National des Entreprises (RNE), exerçant une activité artisanale dont le code d'activité (APRM) relève de la NAFA, Nomenclature d'Activité Française de l'Artisanat

- 900 euros net de taxe avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle



Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

Date de mise à jour : 3 février 2025

Délivré par:

- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) : Place Jacques Chesné - BP 8309 - 44983 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Prochaines sessions:

- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) - Lundi 10 mars 2025 (14h00 à 17h30)
- Pas de date limite d'inscription
- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) - Lundi 12 mai 2025 (14h00 à 17h30)
- Pas de date limite d'inscription
- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) - Lundi 6 octobre 2025 (14h00 à 17h30)
- Pas de date limite d'inscription
- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) - Formation proposée dans notre centre de formation, CMA Formation Nantes (44). Nous contacter pour en savoir plus sur les modalités. - Pas de date limite d'inscription

Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DIRIGEANT(E) - contact
- CREATEUR REPRENEUR - contact
- AUTRE PUBLIC - contact