

**Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)**

**PROGRAMME DE FORMATION**

*(Les formations sont non contractuelles et le contenu peut être modifié par le Chef Formateur afin de vous offrir la meilleure formation possible en fonction de vos attentes)*

**Formation : PÂTISSERIES GOURMANDES SANS GLUTEN ET AUTRES ALTERNATIVES DE SANTÉ**

**Date :** Du mardi 10 juin 2025 8h au jeudi 12 juin 2025 à 13h

**Formateurs :** Sandrine BAUMANN-HAUTIN, Cheffe Pâtissière & Fondatrice de Sain Pâtisserie Santé / Ambassadrice du Championnat de France du dessert Prix Goût & Santé 2022 / Révélation Femme de Santé 2022

**Public visé :** Professionnels de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, boulangerie, glacerie, traiteur, restauration, cuisine

**Nature de la formation :** Développement des compétences/Acquisition, entretien ou perfectionnement des connaissances/Perfectionnement dans l'emploi.

**Prérequis :** Aucun

**Délais et modalités d'accès :**

L'inscription et l'accès aux inscriptions se fera en fonction de vos attentes, sous réserve des places disponibles et de la validation de l'évaluation de vos besoins. Nous vous recommandons de vous inscrire au plus tôt, afin d'assurer la disponibilité des places pour les formations souhaitées.

**Délai d'accès :** 1 jour ouvré précédant le début de la formation

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer lors de l'entretien avant toute contractualisation afin de pouvoir orienter et accompagner au mieux les personnes en situation de handicap. Veuillez contacter le 04 71 65 79 64 ou [admissionsfpc@ecoleducasse.com](mailto:admissionsfpc@ecoleducasse.com)

**Objectifs :** A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Réaliser une gamme nouvelle et actuelle de pâtisseries gourmandes sans gluten et autres alternatives de santé.
- Identifier et reproduire les méthodes et techniques de travail rationnelles pour une rentabilité optimisée

**Organisation : Lieu : École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)**

125 Allée du Château de Montbarnier 43200 YSSINGEAUX

**Durée :** 23 heures sur 03 jours (mardi de 8h à 12h00 et de 14h00 à 18h00/mercredi de 8h à 12h00 et de 14h00 à 18h00/jeudi de 6h à 13h)

**Méthode pédagogique :** Alternance entre théorie et pratique, Formation Action / Réalisation de différentes recettes par le stagiaire avec démonstration et explication des procédés et techniques par le Chef formateur et mise en application pratique par le stagiaire

**Moyens pédagogiques :** Un dossier de recettes est remis à chaque stagiaire en début de formation / Laboratoires très bien équipés (machines et matériel)

La tenue professionnelle complète (veste, pantalon, chaussures de laboratoire) est exigée

**Programme/Contenu :**

Création et Découverte d'une gamme de Pâtisseries gourmandes de saisonnalité, pour faire plaisir en prenant soin de la Santé de votre clientèle : sans gluten, certaines sans lactose, d'autres sans sucre ajouté ou IG Bas, sans additifs, sans colorants, sans conservateurs. Déclinaison de produits variés comprenant des Entremets, Tartes et Tartelettes, Pâte à choux, gâteaux de voyage, Pâtisseries Signature de la Cheffe. Travail des goûts, associations de saveurs autour des fruits, légumes, herbes aromatiques et chocolat au fil des saisons. Apprentissage et maîtrise de la technologie des matières premières utilisées afin de pouvoir créer ses recettes personnalisées et adaptées à la demande de sa clientèle (farines, sucres naturels et complets, boissons végétales, fruits à coques, graines et céréales, protéines végétales). Explications techniques et compréhension des allergies ou intolérances au gluten, lactose et maladie chronique comme le diabète

**Contenu pédagogique :**

Découverte, explications, apprentissage et maîtrise des matières premières adaptées au sans gluten, sans lactose, sans sucre ajouté et IG Bas

Utilisation de différentes farines avec ou sans gluten, riches en protéines, nutriments et fibres végétales, mais aussi avec différents indices glycémiques

Utilisation de différents sucres naturels, complets avec différents indices glycémiques et pouvoirs sucrants

Techniques des bases de la pâtisserie française classique adaptées aux alternatives de santé

Savoir créer et fabriquer une pâtisserie en fonction d'un cahier des charges « Santé »

Savoir expliquer l'intérêt nutritionnel et santé de la pâtisserie à la clientèle / Travail en lien avec les collaborateurs (trices) de vente

**Suivi de l'exécution / Appréciation des résultats / Modalités d'évaluation**

**Tout au long de la formation :** Le Chef formateur porte attention à la bonne intégration des connaissances, savoirs et techniques (apportant si nécessaire des rectifications) et à la progression du stagiaire

Evaluation au travers des échanges, observations, analyses critiques entre le Chef formateur et les stagiaires

**En fin de formation :** Dressage d'un buffet avec présentation des produits et dégustation finale

Evaluation du stagiaire à compléter par le Chef formateur sur l'attestation de fin de formation nominative/Une attestation de fin de formation nominative est remise à chaque stagiaire mentionnant l'évaluation par le Chef formateur des acquis de la formation

Fiche de satisfaction à compléter par le stagiaire et par le Chef formateur

Feuilles d'émargement signées par le stagiaire et le Chef formateur

Un certificat de réalisation de l'action de formation est remis à chaque stagiaire

**Post-formation :** Questionnaire d'évaluation à froid à remplir par le stagiaire et par le chef d'entreprise

**École Nationale Supérieure de Pâtisserie 125 Allée du Château de Montbarnier, 43200 YSSINGEAUX, France**

**T : 33 (0) 4 71 65 72 50 - [admissionsfpc@ecoleducasse.com](mailto:admissionsfpc@ecoleducasse.com) - [www.ecoleducasse.com](http://www.ecoleducasse.com)**

**Formateur : 83 43 03161 43 - TVA: FR 85 500 616 313 - SIRET : 500 616 313 000 10 -Code NAF : 8559 A**