

**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 RAFFINÉES SANS GLUTEN NI ADDITIFS

**Date :** Du lundi 18 novembre 2024 à 8h au mercredi 20 novembre 2024 à 13h

**Formateurs :** Romain CHALUMEAU, Chef Formateur ENSP, Spécialité en Pâtisserie sans gluten

**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 et 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 raffinées sans gluten ni additifs
- 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 (lundi de 8h à 12h00 et de 14h00 à 18h00/mardi de 8h à 12h00 et de 14h00 à 18h00/mercredi 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 de pâtisseries sans gluten, sans additifs, parfois sans lactose, et minimisant l'usage du sucre.

Déclinaison de produits variés : entremets, tartes modernes et revisitées, pains, gâteaux de voyage, pâte à choux, etc.

Explications techniques et compréhension des allergies ou intolérances au gluten, lactose et autres allergènes.

**Contenu pédagogique :**

-Approche technologique (matières premières, hygiène), diététique et médicale (réglementation médicale, compréhension des intolérances et allergies au gluten, au lactose et autres additifs allergènes)

-Connaissance et bonne utilisation des produits sans gluten ou sans lactose ou sans additifs allergènes ou sans sucre ajouté

-Adaptation des recettes et identification des substituts qui permettent d'obtenir des textures et saveurs similaires

-Réalisation de pâtisseries, bases sans gluten, parfois sans lactose ou sans additifs allergènes ou minimisant l'usage du sucre

-Fabrication et déclinaison de produits variés : entremets, tartes, gâteaux de voyage, pâte à choux, pains...

-Mise en œuvre de méthodes de travail rationnelles pour une rentabilité optimisée

**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