Les fondamentaux de la Pâtisserie saine et alternative

FERRANDI Paris – Campus de Rennes

PRÉSENTIEL SUR-MESURE INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Réaliser une gamme de pâtisseries raisonnées, alliant saveurs gourmandes authentiques et équilibre nutritionnel. Utiliser des matières premières réduites en sucre, en matières grasses et en gélatine. Elaborer des recettes reformulées pour être savoureuses et allégées.

Programme

Elaborer des recettes sans gluten et constituer un catalogue de produits alternatif

Pates sucrées, pates à choux, biscuits, gâteaux de voyage,

Les tendances alimentaires actuelles: pourquoi et comment il est essentiel de répondre aux besoins des "sans" : gluten, lactose, caséine, sucre.

Présentation des produits alternatifs

Quelles alternatives mettre en place face aux ingrédients allergènes ?

Travailler la pâtisserie allégée et raisonnée

Travail sur les pâtisseries de base en utilisant des produits alternatif et allégeant les pâtisseries.

Comment considérer l'influence de l'index et de la charge glycémique dans les réalisations.

Les propriétés et l'influence des différents sucres.

Le choix et l'utilisation de "bons gras" selon les recettes.

Qu'en est-il des produits allégés et de l'étiquetage ?

Elaborer des pâtisseries végétales

Réalisation de pâtisseries modernes sans ajout de produit animal

Élaboration de recettes reformulées pour être savoureuses et allégées

Tartes, entremets et petits fours.

Approche technologique et nutritionnelle des matières premières de substitution (matières grasses, sucre, farines non allergènes...).

Dressage et présentation.

Les points forts de la formation

- Proposer et développer une offre de pâtisserie innovante, gourmande répondant aux nouvelles demandes.
- Sensibiliser les professionnels aux allergies, à développer le végétal et bénéficier d'une pâtisserie plus saine.
- Notre campus de FERRANDI Rennes est situé en plein cœur du centre-ville, à 100 mètres de la place des Lices. Avec une superficie de 2 000 m2 le bâtiment est doté de laboratoires techniques, deux cuisines, d'une pâtisserie, d'un restaurant d'application et d'une boutique de pâtisserie ouverts au public.
- A FERRANDI campus de Rennes, les professionnels vous donnent les codes pour intégrer l'univers de la gastronomie, et à maîtriser les techniques culinaires d'excellence.

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration.

Durée

3 Jours dont 21 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

1428 € par stagiaire

Adresse

FERRANDI Paris campus de Rennes
2 rue de Brest,
35000 Rennes

https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine/formationcontinuealternance

Les conditions d'admission

Prérequis
Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques
Elaborer des recettes sans gluten et constituer un catalogue de produits alternatif. Travailler la pâtisserie allégé et raisonnée. Elaborer des pâtisseries végétales.

PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations
Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation. Évaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation. Évaluation à l'oral en fin de journée. Questionnaire de satisfaction en fin de stage.

Modalités pédagogiques
Exposés et exercices d'application. Démonstrations des gestes professionnels. Formation-action. Analyse critique des productions.

Les sessions

Rennes

- Les 17, 18 et 19 novembre 2025

Date et mise à jour des informations : 02/07/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts

JEGO Maud
maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr
CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site FERRANDI Paris campus Rennes - N° SIRET 13002280900144 - N° d'activité 53351000435
2 rue de Brest,, - 35000 Rennes
Tél. : 02 99 33 63 40 - neil.sourget@ille-et-vilaine.cci.fr - https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine/formationcontinuealternance

CCI FORMATION BRETAGNE