

Objectifs :

- Identifier le marché de l'alimentation sans allergènes et les tendances alimentaires alternatives.
- Savoir répondre à la demande grandissante du sans gluten, sans lactose, sans beurre et sans sucre raffiné.
- Pouvoir définir le besoin de son client pour mieux l'orienter vers une alimentation sans allergènes, mais goûteuse.
- Reconnaitre les différentes intolérances et allergies alimentaires pour adapter ses recettes.
- Maîtriser les caractéristiques et les bienfaits des aliments sans gluten.
- Identifier et travailler sans lactose, sans beurre, sans sucre raffiné dans ses préparations.
- Intégrer dans ses recettes des aliments à index glycémique bas.
- Maîtriser ses offres, son positionnement, reconnaître sa singularité et sa différenciation.
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Prérequis :

Technique : avoir à sa disposition, des ustensiles de cuisine et pâtisserie, four, plaque chauffante, connexion internet, ordinateur portable, micro, caméra, cahier et stylo.

Pédagogique : Pas de prérequis

Public visé :

Professionnels de l'alimentation, Pâtissier, Restaurateurs, Traiteur,s Diététiciens, Chefs à domicile, Boulanger...et Porteurs de projet.

Délais d'accès :

Envolées Gourmandes Academy s'engage à vous transmettre une réponse dans un délai de 72 heures.

L'accès à la formation se fera conformément aux dates inscrites sur la convention de formation.

Méthodes pédagogiques :

Formation collective en mode distanciel synchrone
Alternance de théorie et de pratique (réalisation de recette en live)
Questions/réponses
Un positionnement sera effectué en amont de la formation
Suivi post- formation de deux semaines par groupe Whatsapp. Point régulier avec les stagiaires.

Moyens pédagogiques, techniques, d'encadrement :

Support de formation : ebook de recettes réalisées et autres recettes surprises
Utilisation de l'outil Zoom en classe virtuelle
Assistance Technique : Gisèle Nathalie Nicole Brigaud Ngoum.

Modalités de suivi et d'évaluation :

Evaluations par QCM sur la partie Théorique
Evaluation par mise en situation sur la partie pratique
Certificat de participation.

Modalités d'accès aux personnes en situation de handicap :

Notre organisme s'engage à mettre tous les moyens en œuvre pour accueillir les personnes en situation de handicap en adaptant les méthodes, supports et moyens pédagogiques.

Contenu de la formation
1 Stratégie Commerciale, marketing et RSE

Savoir se positionner sur le marché afin de répondre à la demande grandissante pour une alimentation durable, saine, légère et variée.

Définir sa stratégie commerciale et marketing pour anticiper et comprendre les besoins de son client.

Comment mettre en place des offres gourmandes et originales en respectant ces différents cahiers des charges ?

Savoir optimiser son temps dans l'apprentissage de la "cuisine et de la pâtisserie sans "

Comprendre les nouvelles tendances alimentaires et savoir proposer une offre sans allergènes - Et si on sucrerait autrement ?

- Les laits végétaux - L'huile en pâtisserie et " les beurres " les super aliments Africains-

Politique RSE : 3 piliers à développer (économique, Environnemental et sociétal). Quelles actions concrètes à mettre en place dans son activité ?

2 Connaissance des aliments sans allergènes

Percez les secrets de la farine de blé pour mieux en trouver des alternatives.

Apprendre à lire la composition des produits conventionnels et trouver une alternative avec des produits sans allergènes.

Comprendre les caractéristiques des farines MANIOC / MAÏS / FONIO / SOUCHET

Découvrir les produits bruts (tubercules et céréales et légumineuses).

Identifier les connaissances de base pour comprendre les intolérances alimentaires (sans gluten, sans lactose).

3 Application pratique : réalisation de recettes

Utiliser les farines MANIOC / MAÏS / FONIO / SOUCHET en cuisine et en pâtisserie

Maîtriser les techniques de base et la réalisation d'une recette dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité

Respecter la chaîne du froid

Savoir gérer l'ergonomie du poste de travail.

CV Formateur :

Gisèle Nathalie Nicole Brigaud Ngoum : CAP cuisine, Ingénieur marketing et commercial, spécialiste des farines sans gluten et de l'alimentation durable, auteur, blogueuse et formatrice.

Coût de la formation : 1050 euros

exonérée de TVA — Art. 261.4.4 a du CGI

Votre Contact :

Gisèle Nathalie Nicole Brigaud Ngoum / formation@envoleesgourmandes.com / +33609033758