

Objectifs :

- Identifier le marché de l'alimentation sans allergènes et les tendances alimentaires alternatives.
- Savoir répondre à la demande grandissante du sans gluten
- Pouvoir définir le besoin de son client pour mieux l'orienter vers une alimentation sans allergènes, mais goûteuse.
- Reconnaître les différentes intolérances et allergies alimentaires pour adapter ses recettes.
- Maîtriser les caractéristiques et les bienfaits des aliments sans gluten.
- Identifier au sein de son activité les liens avec une démarche RSE
- Identifier et travailler avec des farines sans gluten 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, Traiteurs Diététiciens, Chefs à domicile, Boulangers...et Porteurs de projet.

Délais d'accès :

Envolees 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)
Sessions questions/réponses
Un positionnement sera effectué en amont de la formation

Moyens pédagogiques, techniques, d'encadrement :

Support de formation pdf sous format Ebook de recettes réalisées et autres recettes surprises
Utilisation de l'outil Zoom en classe virtuelle
Assistance Technique : formation@envoleesgourmandes.com

Modalités de suivi et d'évaluation :

Evaluations par QCM sur la partie théorique
Evaluation par mise en situation sur la partie pratique
Coaching individuel et sessions de groupe
Suivi: Réponses à vos questions sur 6 mois et plus dans un groupe privé Whatsapp.
Attestation de fin de formation

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.

CV Formateur : Gisèle Nathalie Nicole Brigaud Ngoum Chef cuisinier, Ingénieur marketing et distribution, spécialiste de l'alimentation durable, auteur, blogueuse, conférencière, mentor et formatrice.

Votre Contact :

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

Contenu de la formation**Partie 1 Connaissance des aliments sans gluten****Module Théorie**

- Percer les secrets de la farine de blé et ses variantes pour mieux en trouver des alternatives.
- Comprendre le marché et les enjeux de l'alimentation sans gluten
- 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 liés aux farines (tubercules et céréales).
- Identifier les connaissances de base pour comprendre les intolérances alimentaires (sans gluten).
- Sucrer autrement - Les laits végétaux - L'huile en pâtisserie et " les beurres " les super aliments Africains"

Partie 2 Stratégie Commerciale,marketing et RSE**Module Marketing**

- Savoir se positionner sur le marché afin de répondre à la demande grandissante pour une alimentation durable, saine, légère et variée.
- 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
- Définir sa stratégie commerciale et marketing pour anticiper et comprendre les besoins de son client.
- Comment mettre en place et communiquer sur des offres gourmandes et originales en respectant différents cahiers des charges ?

Module RSE

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

Partie 3 Application pratique : réalisation de recettes**Module Mise en pratique**

- Réaliser plusieurs 8 recettes avec les produits bruts et les différentes farines étudiées
- Maîtriser les techniques de base et la réalisation d'une recette dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Etre capable de confectionner 8 recettes en lien avec le thème de la formation
- Respecter la chaîne du froid
- Savoir gérer son poste de travail.
- Proposer un dressage net et élégant
- Rudiments de photographie

Tarif de la formation :

Paiement individuel -> 1297 euros (Paiement en plusieurs fois possible, nous contacter).

Avec prise en charge (OPCO, Pôle-emploi) -> 1 697 euros
exonérée de TVA — Art. 261.4.4 a du CGI



**Formation - "Cuisiner et pâtisser sans gluten, sans lactose, sans
beurre, sans sucre raffiné"**

Durée : 20 heures

*Numéro de déclaration 11950794995 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.
- Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.*