

**Objectifs :**

- Identifier le marché de l'alimentation sans allergènes et les tendances alimentaires alternatives.
- Savoir répondre à la demande grandissante du végétal, 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.
- Reconnaître les différentes intolérances et allergies alimentaires pour adapter ses recettes.
- Maîtriser les caractéristiques et les bienfaits des aliments sans gluten et sans produits animaux.
- Identifier au sein de son activité les liens avec une démarche RSE
- Identifier et travailler sans lactose, sans beurre, sans sucre raffiné dans ses préparations végétales.
- 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, 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)

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](mailto:formation@envoleesgourmandes.com)

**Modalités de suivi et d'évaluation :**

Evaluation 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 un groupe privé Whatsapp pendant 6 mois et plus si vous le souhaitez

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](mailto:formation@envoleesgourmandes.com) / +33784730175

**Contenu de la formation**

**Partie 1 Connaissance des aliments sans produits animaux**  
**Module Théorie**

- Identifier les connaissances de base pour comprendre le vocabulaire et les spécificités de l'alimentation végétale sans gluten, sans lactose, sans beurre, sans sucre raffiné (cuisine et pâtisserie).
- Le marché de l'alimentation végétale, vegan, végétalien
- Percer 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 végétale.
- Comprendre les caractéristiques des farines PATATE DOUCE / MIL / RIZ/ SOUCHET.
- Découvrir les produits bruts (tubercules, céréales et légumineuses).
- Sucrer autrement - Les laits végétaux - L'huile en pâtisserie et "les beurres - "Les super aliments Africains".
- Quizz

**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, la diversité des régimes végétaux
- Savoir concocter, proposer et vendre une offre sans allergènes
- Définir sa stratégie commerciale et marketing pour anticiper et comprendre les besoins de son client.
- Comment mettre en place des offres végétales, gourmandes et originales et communiquer dessus en respectant différents cahiers des charges ?

**Module RSE**

Politique RSE : 3 piliers à développer (économique, Environnemental et sociétal).

Quelles actions concrètes et personnalisées à mettre en place dans son activité ?

**Partie 3 Application pratique : réalisation des recettes**

**Module Mise en pratique**

- Utiliser les produits bruts et les farines PATATE DOUCE / MIL / RIZ/ 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
- Etre capable de réaliser 8 recettes en lien avec le thème de la formation
- Respecter la chaîne du froid
- Savoir gérer son poste de travail
- Dressage propre et élégant
- Rudiments de photographie

**Tarif de la formation :**

Paiement individuel -> 1597 euros (Paiement en plusieurs fois possible, nous contacter).

Avec prise en charge (OPCO FranceTravail ) -> 2197 euros exonérée de TVA — Art. 261.4.4 a du CGI