

ED juillet 2026

**Formation - “Transformer son offre culinaire avec des Pastels/
Chaussons/ Empanadas innovants et sans allergènes ”**

Durée : 11 heures

Objectifs :

- Développer des offres culinaires adaptées aux besoins et contraintes alimentaires actuels
- Reconnaître les différentes intolérances et allergies alimentaires pour adapter ses recettes de Pastels/ Chaussons/ Empanadas
- Maîtriser un minimum de 3 recettes innovantes de Pastels sans allergènes
- Cuisiner avec des farines alternatives, africaines, afro-caribéennes et des produits bruts pour réaliser des recettes saines
- Maîtriser ses offres, son positionnement, reconnaître sa singularité et sa différenciation.
- Appliquer rigoureusement les règles d’hygiène et de sécurité alimentaire.

Prérequis :

Pas de prérequis

Public visé :

Professionnels de l'alimentation, Pâtissier, Restaurateurs, Traiteurs Diététiciens, Chefs à domicile, Boulangers...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 présentiel

Alternance de théorie et de pratique (réalisation de recettes en live)

Sessions questions/réponses

Un positionnement sera effectué en amont de la formation

Moyens pédagogiques, techniques, d'encadrement :

Support de formation papier des astuces réalisées en présentiel.

Le détail des recettes seront à noter soigneusement individuellement

Envoi dématérialisé d'autres documents importants

Utilisation de l'outil Zoom en classe virtuelle pour le module marketing

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
Suivi par 2 coachings de groupe en visio
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
voleesgourmandes.com / +33784730175

Tarif de la formation :

Paiement individuel -> 1197 euros (Paiement en plusieurs fois possible, nous contacter).

Contenu de la formation

Partie 1 Connaissance des aliments sans allergènes

Module Théorie (en présentiel)

- Quizz
- 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
- Comprendre le choix et caractéristiques des farines MAÏS/ MIL / RIZ/ MANIOC/ SOUCHET/ SARRASIN.
- Utiliser les produits bruts (tubercules, céréales et légumineuses) et des alternatives aux protéines animales

Partie 2 Application pratique : réalisation des recettes

Module Mise en pratique (en présentiel)

- Etre capable de réaliser au moins 3 recettes inédites de Pastels
- Réaliser au moins 3 farces différentes (protéine végétale, protéine animale et sucrée)
- 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 son poste de travail
- Dressage propre et élégant
- Quizz

Partie 3 Stratégie Commerciale,marketing (à distance)

Module Marketing

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