



Programme de formation

Pâtisserie "sans sucre"

29/01/2024

Prix INTER : à partir de 0,00 € net de TVA

Durée : 1 jour soit 7 heures

Public : toute personne ayant les bases de la pâtisserie acquises

Prérequis : avoir suivi la formation "[Les bases de la pâtisserie](#)" ou exercer en tant que pâtissier

Objectifs :

- Acquérir des connaissances des produits de substitutions du sucre
- Elaborer des pâtisseries simple avec 80% de sucre en moins
- Adapter son poste de travail à la production
- Connaître les formes de diabètes et pré diabète

Programme :

Contenu :

Connaître et se familiariser avec les produits de substitutions du sucre naturel ou chimique ;
Comprendre les effets de ces produits sur la production ;
Initiation à la fabrication de pâtisserie sans sucre ;
Savoir s'adapter aux types de sujets diabétiques.

Programme :

Apprendre à utiliser les produits adaptés au « sans sucre » en pâtisserie ;
Réaliser des pâtisseries avec des produits de substitutions du sucre.

Formateur référent :

M. Nicolas BOUGREAU, consultant - formateur en pâtisserie, chocolaterie, hygiène alimentaire

Méthode pédagogique :

Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique;
Des fiches techniques sont remises aux stagiaires.
Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire.
Les matières premières restent à la charge du client.

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous prions de prendre contact avec [notre référent handicap](#).
Nos modalités pédagogiques peuvent être adaptées en fonction de votre handicap par l'utilisation d'outils appropriés (documents en Braille, logiciel Jaws, langue des signes française etc.).

CUMEO

2 place Alexandre Farnèse 84000 Avignon Tél : 0427043141 – Email : contact@cumeo.fr Site internet: www.cumeo.fr
SIRET : 53368891700020 Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93840322984 auprès du préfet de la région PACA

Programme de formation

Moyens et supports pédagogiques :

Modalités d'évaluation et de suivi :

Délai d'accès de 24h.

Inscription après avis du responsable de formation.

L'évaluation se fera tout au long de la formation.

Un questionnaire d'évaluation et de satisfaction de fin de formation est mis à disposition.