

Public : personnel de fabrication

Prérequis : quelques notions de bases en pâtisserie et en hygiène alimentaire

Objectifs :

- Savoir proposer aux clients des recettes sans gluten et sans lactose
- Etre capable d'innover des recettes traditionnelles en utilisant des produits non allergènes
- Savoir fabriquer ces recettes sans gluten et sans lactose

Contenu :

- Point théorique pour différencier une intolérance et une allergie
- Quels sont les produits de remplacement pour le gluten
- Quels sont les produits de remplacement pour le lait

Fabrication :

- Gâteau mojito sans gluten et sans lactose
- Gâteau à la vanille intense sans gluten et sans lactose
- Moelleux coulant chocolat parfum coco sans gluten et sans lactose

Formation 1 jour en présentiel

Intra entreprise – 7 h

Dates

A définir

Lieu

Vos locaux

Horaires

A définir

Formateur

Sophie Siméon

Tarif

750€HT par journée

Effectif

De 1 à 6 stagiaires

Moyens et méthodes pédagogiques : mises en situations professionnelles par des exemples concrets, un support pédagogique, quiz.

Sanction : le stagiaire reçoit une attestation individuelle de formation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de l'action.