



LA PÂTISSERIE SANS SUCRE RAFFINÉ.



PROFIL

Chef de cuisine, Cuisinier,
Agent polyvalent tous segments
Maîtresse de maison
Animateur /Éducateur
spécialisé enfance & sujet âgé
Réfèrent nutrition tous segments



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Comprendre les bénéfices nutritionnels des farines & sucres moins raffinés
- Identifier les ingrédients de base & les techniques de pâtisserie
- Réaliser & présenter des desserts appréciés et consommables par tous les résidents
- Développer sa créativité dans l'élaboration des recettes & des menus

CONTENU

- Connaissance des glucides
- Notions d'équilibre alimentaire & enjeux pour la santé
- Les glucides & l'index glycémique
- Les ingrédients utilisés (composition)
- L'adaptation des techniques en pâtisserie
- L'éducation au goût avec moins de sucre
- Les pathologies concernées par ces adaptations

MÉTHODE

- Identification des besoins de formation
- Apports théoriques & perfectionnement des connaissances à partir du partage des pratiques & d'expériences
- Analyse des pratiques professionnelles à partir de situations professionnelles apportées par les stagiaires
- Techniques culinaires (6 heures)
- Présentation des glucides & dégustation des desserts réalisés (2 heures)
- Évaluation de l'impact de la formation & apports bibliographiques



INTERVENANT

Diététicienne-nutritionniste



2 JOURS

2-3 avril 2019,
17-18 septembre &
intra-établissement



700,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

