



## Innover de nouvelles recettes salées / sucrées autour du sarrasin

Référence : FPROAL020

Thématique : Me former aux métiers de bouche

# FORMATION PROFESSIONNELLE

Nouvelle formation 2026

### *Se former aux métiers de l'artisanat de bouche*

”

*Développer une nouvelle gamme de recettes salées et sucrées autour du sarrasin.*

”

### **Objectifs**

- Décliner de multiples recettes à partir du sarrasin pour développer une gamme de recettes originales
- Utiliser les différentes formes du sarrasin (graines, semoules, farines) pour réaliser des recettes salées et sucrées
- Proposer des recettes en jouant sur les formes, textures

### **Contenu**

- Réaliser des recettes salées et sucrées en utilisant la céréale de sarrasin sous toutes ses formes (farines, semoule, graines)
- Revisiter les recettes des cuisines du monde pour les décliner en plusieurs versions originales autour du sarrasin
- Travailler des recettes avec des formes et des textures variées
- Répondre aux exigences de rentabilité

### **Exemples de recettes réalisées pendant la formation :**

- Des dippys pour encas ou apéritif (cube de sarrasin, blinis, pancake, chips de sarrasin...)
- Différentes Quiches à base de galette de sarrasin
- Différentes salades composées à base de sarrasin (farine : panisse en cube ou grain entier) et de crudités, taboulé, poke bowl, buddha bowl...
- Des samossas, des rouleaux printemps
- Des makis, des rolls ou des nems
- Lasagne de galette de sarrasin (et béchamel sarrasin)
- Crumble salé au sarrasin
- Gratin au sarrasin en cassolette (mer, terre, végétarien)
- Risotto de sarrasin
- Enchiladas aux galettes de sarrasin

### ***Recette sucrée : pour les desserts ou les pauses goûter***

- Dessert à base de Palet breton au sarrasin (verrine, tiramisu, fromage blanc, compote, pannacotta, trifle...)
- Crumble de fruit sarrasin
- Dessert classique revisité à base de farine de sarrasin tel que far breton, clafoutis, gâteau breton...
- Sarrasin au lait (comme un riz au lait)
- Gâteau chocolat sarrasin, fondant choc au sarrasin, brownies au noix
- Gaufre sucrée sarrasin

### **Prérequis**

- Aucun

### **Public**

- Salariés, chefs d'entreprise, demandeurs d'emploi

### **Méthodes et moyens mobilisés**

- Formation en présentiel avec supports
- Modalités pédagogiques : échanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique
- Alternance d'apports théoriques et pratique

### **Modalité d'évaluation**

- Évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation
- Evaluation de la satisfaction

### **Durée**

- 7 heures sur 1 journée (9h00 à 17h00)

### **Lieu**

- La Roche sur Yon, CMA Formation (85)

## Modalités et délais d'accès

- Sur inscription aux dates indiquées pour chaque session ; date limite d'inscription 15 jours avant le début de la formation
- Nombre de places limité à 10 personnes

## Tarif public

- 300 euros net de taxe avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle

## Tarif artisan

:  
«  
»

Entreprise inscrite au Registre National des Entreprises (RNE), exerçant une activité artisanale dont le code d'activité (APRM) relève de la NAFA, Nomenclature d'Activité Française de l'Artisanat

- 300 euros net de taxe avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle



## Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

## Nous contacter



## Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

*Date de mise à jour : 3 juillet 2025*

### Délivré par:

- La Roche-sur-Yon, CMA Formation (85) : 24, rond-point du Coteau - 85002 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX

### Prochaines sessions:

- La Roche-sur-Yon, CMA Formation (85) - Lundi 9 mars 2026  
- Pas de date limite d'inscription
- La Roche-sur-Yon, CMA Formation (85) - Formation proposée dans notre centre de formation. Nous contacter pour en savoir plus sur les modalités.  
- Pas de date limite d'inscription

### Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DIRIGEANT(E) - contact
- CREATEUR REPRENEUR - contact
- AUTRE PUBLIC - contact