



Innover sa carte de galettes 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) - 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