



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

Boulangerie pâtisserie

RÉDUIRE LA LISTE DES INGRÉDIENTS ET ADDITIFS EN PÂTISSERIE

Elaborer des produits vers une pâtisserie plus naturelle



TARIF

900 € nets de taxes

Possibilité de prise
en charge : nous consulter



DURÉE

2 jours (14 heures)

répartie sur 4 demi-
journées (14h-17h30)



PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis



OBJECTIFS

- S'approprier la composition, la structure et les rôles technologiques des ingrédients et additifs couramment utilisés en pâtisserie.
- S'approprier la composition physico chimique et nutritionnelle de chaque ingrédient.



PUBLIC

Professionnels de la
pâtisserie



CONTENU

- S1 - Les matières grasses en Pâtisserie /différence entre corps gras et végétal (caractéristiques des corps gras, comprendre le crémage, sablage et émulsions, les substitutions possibles)
- S2 - les matières sucrantes en pâtisserie (origine, composition et fabrication, pouvoir sucrant, brix, les rôles technologiques (cristallisation, conservation), pourquoi, comment et quand remplacer le sucre blanc)
- S3 - les autres ingrédients utiliser en pâtisserie (les oeufs, lait, farine, amidon, féculés), leur rôle technologiques, les ingrédients utilisés en pâtisserie végétale
- S4 - les additifs couramment utilisés en pâtisserie (présentation et origine des principales familles d'additifs, leur rôle technologiques, les additifs controversés et sains, pourquoi et comment remplacer un additif) / réalisation de recettes et test dégustatif pour toutes les séances



LES + DE LA FORMATION

- Formateur expert - ingénieur agro alimentaire
- Des plateaux techniques performants



MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Mises en situations pratiques
- Apports théoriques



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscription et calendrier des formations sur artisanatpaysdelaloire.fr
- Inscription jusqu'à 5 jours avant le début de la formation
- Ouverture de la formation avec 5 personnes minimum



ACCESSIBILITÉ

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



www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Formation - Nantes

02 40 18 96 96

fpc44@cma-paysdelaloire.fr

artisanatpaysdelaloire.fr

