

CAP FPCA

3 Bis Avenue de l'Armée Leclerc

91600 Savigny sur Orge

Tél : 01 85 12 06 60 — contact@capfpca.fr — capfpca.fr

Déclaration d'activité N° 11910831291 — SIRET 84216466700011 — APE 8559A

PROGRAMME DE FORMATION

Techniques de fabrication et de transformation dans la Pâtisserie Végétale et Bio

Durée : 3 jours / 28 heures (3 jours distanciel + 1 jour présentiel) — Blended Learning — En entreprise (intra)

PARTIE 1 — DISTANCIEL

Module 1 – Introduction et réglementation (Visio – matin, 4h)

- La réglementation européenne relative à l'agriculture biologique
- La réglementation de fabrication et l'appellation du pain bio certifié
- Vérification de livraison avec la mention « agriculture biologique »
- La réglementation européenne pour l'utilisation de la levure
- La réglementation sur les additifs et les auxiliaires
- Distinction entre les différents ingrédients bio
- Séparation physique et dans le temps de fabrications différentes
- Garantir au client la disponibilité des produits
- Connaître les farines sans gluten
- Choix des farines sans gluten et préparation de mix pâtisserie

Module 2 – Connaissances de base (Visio – après-midi, 3h)

- QCM sur la première partie
- Données sur le marché des céréales du Bio
- Réglementation (sanitaire, cahier des charges, étiquetage)
- Systèmes microbiens et phénomènes biochimiques, types de fermentation
- Choix des farines, variétés des céréales, impact sur la qualité
- Alternatives au beurre adaptées à la pâtisserie
- Remplacer le lait : les 6 incontournables et toutes les alternatives
- Remplacer la crème et les yaourts
- Équipements, matériels, conception de l'atelier
- Planification des fabrications, adaptation aux conditions d'ambiance
- Fabrications de pains, viennoiseries, préparation des levains
- Approche du prix de revient des produits
- Créer des recettes innovantes en tenant compte des recommandations santé
- Analyser les attentes des clients, fidéliser la clientèle
- Évaluation e-learning avec questions binaires

Module 3 – Les ingrédients pour la fabrication (Visio – matin, 4h)

- Révision du module précédent, correction de l'évaluation
- Les types de farine et leurs particularités
- La pâtisserie végétale sans gluten
- Les pâtes sucrées de base
- Farines sans gluten, sucres sains, astuces pour remplacer laitages, œufs et blé
- Fabrication de pâte à gâteaux, muffins, brownie, pain d'épices, carrot-cake, financiers, rochers coco

- Fabrication de pâte à tarte (brisée et sablée), biscuits et cookies — vegan et sans gluten
- Dégustation et évaluation des recettes

Module 4 – Préparation et manipulation (Visio – après-midi, 3h)

- Organisation du travail
- Remplacer la gélatine animale et les œufs en neige par des alternatives végétales
- Utiliser l'agar-agar et l'aquafaba
- Fabrication de mousses (fruits, chocolat), tarte au citron
- Nappages, bavarois ou bûches fruits rouges et chocolat
- Fabrication de chocolat blanc végan
- Dacquoise et meringues sans œufs
- Mignardises sans farine, glaçages chocolat, finitions naturelles
- Cuissons des produits biologiques et végan
- Mise en place de gammes de produits
- Évaluation e-learning avec questions binaires

Module 5 – Montage du projet et exigences (Visio – matin, 4h)

- Réflexion sur le montage de projet
- Le modèle économique, social et écologique
- Méthode/design, débouchés, à qui vendre, fixer son prix
- Choix des matières premières : farines locales, circuits courts
- Hydratation de la pâte sans gluten, gestion de la cuisson
- La tenue des pâtisseries « sans », gestion des matières grasses
- Conservation, choix du mode d'organisation

Module 6 – Hygiène et allergènes (Visio – après-midi, 3h)

- Les boulangeries « vertes » : recyclage du pain sec
- Normes HACCP dans la boulangerie-pâtisserie
- Toxicité des ingrédients et précautions à prendre
- Maîtrise des préparations et respect des règles d'hygiène
- Gestion des allergènes
- Évaluation e-learning sur les modules précédents

PARTIE 2 — PRÉSENTIEL (en entreprise)

Mise en pratique 1ère partie (Présentiel — matin, 4h)

- Brioches, brioches feuilletées, croissants, pains au chocolat, kouign-amann, pains au lait
- Feuilletage, flan, galette des rois, babas au rhum, millefeuille
- Choux et chouquettes sans lait et sans gluten, éclairs salés
- Macarons : coques et garnitures sans gluten
- Dacquoise aux fruits exotiques, Cheesecake des îles (préparations sans gluten)
- Le Royal, le Fraisier, le Framboisier
- Mise en moule et cuisson

Mise en pratique 2ème partie (Présentiel — après-midi, 3h)

- Réalisation de croissants, cookies, financiers, crêpes, gaufres
- Cake marbré, cake citron, madeleines, cheesecake
- Tarte bourdaloue, tarte citron, tarte chocolat, tarte citron meringuée, tarte tatin