

	<b>M1</b> <b>La pâtisserie végétale professionnelle</b>	<b>M2</b> <b>La pâtisserie végétale saine</b>	<b>M3</b> <b>La pâtisserie végétale simple et pour tous</b> (Version courte 2 jour ou <a href="#">Version longue 5 jours</a> )	<b>M4</b> <b>Entremets 100% végétal</b> (Version courte 2 jour ou <a href="#">Version longue 5 jours</a> )	<b>M5</b> <b>Animateur, consultant -formateur et enseignant en pâtisserie végétale</b>
<b>Objectifs</b>	Acquérir les compétences à la pratique professionnelle de la pâtisserie végétale (sans lactose, sans oeufs, sans produit d'origine animale).	S'initier à des recettes sucrées et techniques alternatives 100% végétales, plus saines, avec plus de nutriments, moins de sucre, moins de gluten et moins d'allergène.	Réalisation d'une production de pâtisserie végétale adaptée à tous, avec peu d'ingrédients et du matériel basique.	Réalisation et création d'une gamme d'entremets végétaux adaptée à une production professionnelle.	Créer son projet d'animateur, formateur, consultant ou d'enseignant en pâtisserie végétale.
<b>Moyens mis en oeuvre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>10h de cours théoriques</b> + support de cours en pdf</li> <li>• <b>20h de cours pratiques</b> avec fiches techniques en pdf.</li> <li>• <b>Replay</b> de la totalité des cours (30h de vidéos).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>10h de cours théoriques</b> + support de cours en pdf</li> <li>• <b>20h de cours pratiques</b> avec fiches techniques en pdf.</li> <li>• <b>Replay</b> de la totalité des cours (30h de vidéos).</li> </ul>	<p><b>Version courte :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>4h de cours théoriques</b> + cours en pdf.</li> <li>• <b>10h de cours pratiques</b> + fiches pdf.</li> <li>• <b>Replay</b> de la totalité des cours (14h de vidéos).</li> </ul> <p><b>Version longue :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>5h de cours théoriques</b> + cours en pdf.</li> <li>• <b>25h de cours pratiques</b> avec fiches techniques en pdf.</li> <li>• <b>Replay</b> de la totalité des cours (30h de vidéos).</li> </ul>	<p><b>Version courte :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>4h de cours théoriques</b> + cours en pdf.</li> <li>• <b>10h de cours pratiques</b> + fiches pdf.</li> <li>• <b>Replay</b> de la totalité des cours (14h de vidéos).</li> </ul> <p><b>Version longue :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>5h de cours théoriques</b> + cours en pdf.</li> <li>• <b>25h de cours pratiques</b> avec fiches techniques en pdf.</li> <li>• <b>Replay</b> de la totalité des cours (30h de vidéos).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>10h de cours théoriques</b> + support de cours en pdf</li> <li>• <b>20h de cours pratiques</b> avec fiches techniques en pdf.</li> <li>• <b>Replay</b> de la totalité des cours (30h de vidéos).</li> </ul>

	<b>M1</b> <b>La pâtisserie végétale professionnelle</b>	<b>M2</b> <b>La pâtisserie végétale saine</b>	<b>M3</b> <b>La pâtisserie végétale simple et pour tous</b> (Version courte 2 jour ou Version longue 5 jours)	<b>M4</b> <b>Entremets 100% végétal</b> (Version courte 2 jour ou Version longue 5 jours)	<b>M5</b> <b>Animateur, consultant -formateur et enseignant en pâtisserie végétale</b>
<b>Programme des cours théoriques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance technologique des <b>matières premières</b> naturelles (farines et amidons, sucres, matières grasses et margarines, gélifiants, émulsifiants naturels...)</li> <li>• Les <b>cuissons</b></li> <li>• Le <b>remplacement</b> des ingrédients.</li> <li>• L'<b>organisation</b> de la production de pâtisserie.</li> </ul>	<p>Initiation à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La <b>fermentation</b> naturelle et ses bienfaits.</li> <li>• Les <b>cuissons alternatives</b> qui préservent le goût et les nutriments : cuissons vapeur, déshydratation.</li> <li>• Recettes <b>sans sucre</b> ajouté et <b>IG bas</b>.</li> <li>• Recettes <b>sans gluten</b> et <b>sans allergène</b>.</li> </ul>	<p>Connaissance des 3 fondements de la pâtisserie végétale (version simplifiée) : <b>Amidon-émulsion-cuisson</b></p> <p>En supplément pour la version longue (5 jours):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Remplacement</b> des ingrédients.</li> <li>• <b>Création</b> d'une gamme de desserts et recettes personnalisée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technique de <b>mousse à chaud</b> stable à la congélation.</li> <li>• Technique d'<b>assemblage et d'insert</b>.</li> <li>• Les <b>glaçages</b> et finitions.</li> </ul> <p>En supplément pour la version longue (5 jours):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glaçage par <b>pulvérisation</b>.</li> <li>• <b>Décors en chocolat</b>.</li> <li>• <b>Création</b> d'une recette personnalisée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Histoire</b> de la pâtisserie végétale.</li> <li>• <b>Technologie pâtissière</b> : Les matières premières, les changement des structures : (visco-élasticité, solidification, gélification, épaississement, cristallisation...)</li> <li>• <b>Composition</b> de recettes selon le rôle des ingrédients (calculs de pourcentage, chronologie, création des procédés...)</li> <li>• Guider, structurer et <b>valider</b> ses recherches en R&amp;D.</li> <li>• <b>Pédagogie</b>, outils d'enseignement et ressources.</li> <li>• <b>Création</b> et mise en place d'un programme d'enseignement ou d'un plan d'action personnalisé pour une école, un client, un établissement...</li> </ul>

	<b>M1</b> <b>La pâtisserie végétale professionnelle</b>	<b>M2</b> <b>La pâtisserie végétale saine</b>	<b>M3</b> <b>La pâtisserie végétale simple et pour tous</b> (Version courte 2 jour ou Version longue 5 jours)	<b>M4</b> <b>Entremets 100% végétal</b> (Version courte 2 jour ou Version longue 5 jours)	<b>M5</b> <b>Animateur, consultant -formateur et enseignant en pâtisserie végétale</b>
<b>Programme des cours pratiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Entremets (1 au chocolat et 1 au fruit de saison), comprenant: mousses, crèmes, inserts, glaçage, décors chocolat...</li> <li>• 4 Tartes (citron, chocolat, et fruits de saison), comprenant : pâte sucrée, pâte feuilletée, crèmes et ganaches, meringue, inserts, fruits cuits et fruits crus et finitions...</li> <li>• 1 produit à base de pâte à chou : Saint-Honoré, Paris-Brest ou choux garnis individuels.</li> <li>• 2 Gâteaux de voyages : cakes marbrés, financiers, madeleines ou muffins...</li> <li>• 2 Viennoiseries : brioches et croissants.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brioches au levain.</li> <li>• Léonard coco vapeur.</li> <li>• Brioches vapeur (<i>bao</i>) sucrées garnies.</li> <li>• Banana bread (sans gluten et sans sucre ajouté).</li> <li>• Assortiment de « Raw pastry » (pâtisserie crue sans cuisson, sans sucre ajouté, sans gluten, IG bas).</li> <li>• Tiramisu au matcha ou cacao cru (sans gluten).</li> <li>• Fondant coeur coulant chocolat.</li> <li>• Boissons fermentées pétillantes (boissons probiotiques).</li> <li>• Glace de riz fermentée.</li> <li>• Dessert à l'assiette.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brownie chocolat (sans gluten).</li> <li>• Muffins.</li> <li>• Flan pâtissier vanille ( finition façon crème brûlée).</li> <li>• Cookies.</li> <li>• Cookies (sans gluten).</li> <li>• Pana cotta (sans gluten).</li> <li>• Cinnamon rolls.</li> <li>• Beignets fourrés.</li> <li>• Donuts.</li> <li>• Mousse au chocolat (sans gluten).</li> <li>• Gaufres liégeoises.</li> <li>• Tartes gourmandes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Entremets chocolat</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Base façon cookies</li> <li>- Biscuit chocolat façon brownie</li> <li>- Ganache caramel</li> <li>- Mousse chocolat</li> <li>- Glaçage miroir</li> </ul> </li> <li>• <b>Entremets exotique</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biscuit léonard</li> <li>- Mousse mangue passion</li> <li>- Croustillant praliné</li> <li>- Insert façon « salade de fruit frais » sans gélifiant</li> <li>- Glaçage miroir</li> </ul> </li> <li>• <b>Entremets vanille façon cheesecake</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biscuit reconstitué spéculoos</li> <li>- Mousse « cream cheese » vanille</li> <li>- Insert fruit rouge</li> <li>- Glaçage miroir marbré bicolore et décor fruit</li> </ul> </li> <li>• <b>Freda Banana (sans gluten)</b> : léonard coco, bananes caramélisées, mousse coco et banane, décor crème alba</li> <li>• <b>Création d'une recette personnalisée</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâte battues</li> <li>• Pâtes sèches</li> <li>• Tourage</li> <li>• Viennoiseries</li> <li>• Crèmes</li> <li>• Gels</li> <li>• Ganaches</li> <li>• Crèmes montées</li> <li>• Mousses</li> <li>• Meringue végétale</li> <li>• Finitions et décors</li> </ul>

	<b>M1</b> <b>La pâtisserie végétale professionnelle</b>	<b>M2</b> <b>La pâtisserie végétale saine</b>	<b>M3</b> <b>La pâtisserie végétale simple et pour tous</b> (Version courte 2 jour ou Version longue 5 jours)	<b>M4</b> <b>Entremets 100% végétal</b> (Version courte 2 jour ou Version longue 5 jours)	<b>M5</b> <b>Animateur, consultant -formateur et enseignant en pâtisserie végétale</b>
<b>Tarif en présentiel</b>	1650€ HT/TTC	1650€ HT/TTC	Version courte : 770HT/ TTC Version longue :1650€ HT/TTC	Version courte : 770HT/ TTC Version longue :1650€ HT/TTC	1650€ HT/TTC
<b>Tarif en distanciel</b>	1050€ HT/TTC	1050€ HT/TTC	Version courte : 490HT/ TTC Version longue :1050€ HT/TTC	Version courte : 490HT/ TTC Version longue :1050€ HT/TTC	1050€ HT/TTC
<b>Durée</b>	5 jours - 30h	5 jours - 30h	<ul style="list-style-type: none"> <li>Version courte : 2 jours-14h</li> <li>Version Longue : 5 jours - 30h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Version courte : 2 jours-14h</li> <li>Version Longue : 5 jours - 30h</li> </ul>	5 jours - 30h
<b>Prérequis</b>	Connaissance et pratique confirmée de la pâtisserie (documents demandés : CAP pâtisserie ou équivalent, CV justifiant d'une expérience professionnelle en pâtisserie ou lettre de motivation demandée pour les porteurs de projet ne pouvant pas justifier d'une expérience probante).	Pas de prérequis : formation ouverte à tous.	Pas de prérequis : formation ouverte à tous.	Connaissance et pratique confirmée de la pâtisserie (documents demandés : CAP pâtisserie ou équivalent, CV justifiant d'une expérience professionnelle en pâtisserie ou lettre de motivation demandée pour les porteurs de projet ne pouvant pas justifier d'une expérience probante).	Avoir déjà suivi un programme de formation M1, M2, M3 ou M4 (double inscription possible avec un M5 et un autre programme à une date ultérieure).

	<b>M1</b> <b>La pâtisserie végétale professionnelle</b>	<b>M2</b> <b>La pâtisserie végétale saine</b>	<b>M3</b> <b>La pâtisserie végétale simple et pour tous</b> (Version courte 2 jour ou Version longue 5 jours)	<b>M4</b> <b>Entremets 100% végétal</b> (Version courte 2 jour ou Version longue 5 jours)	<b>M5</b> <b>Animateur, consultant -formateur et enseignant en pâtisserie végétale</b>
<b>Modalité d'évaluation</b>	QCM théorique (20 pts) et évaluation (20 pts) des 10 réalisations selon des critères de texture, cuisson et visuel. L'évaluation est la moyenne des 2 notes. Le stage de formation est validé à partir de 10/20pts.	QCM théorique (20 pts) et évaluation (20 pts) des 10 réalisations selon des critères de texture, cuisson et visuel. L'évaluation est la moyenne des 2 notes. Le stage de formation est validé à partir de 10/20pts.	Évaluation (20 pts) des réalisations selon des critères de texture, cuisson et visuel. Le stage de formation est validé à partir de 10/20pts.	Évaluation (20 pts) des réalisations selon des critères de texture, cuisson et visuel. Le stage de formation est validé à partir de 10/20pts.	Évaluation du programme proposé (20 pts). Évaluation des réalisations en pâtisserie selon des critères d'organisation (20 pts). L'évaluation est la moyenne des 2 notes. Le stage de formation est validé à partir de 10/20pts.
<b>Profil</b>	Chefs de pâtisserie, chefs de cuisine, boulangers, restaurateurs, traiteurs, consultants culinaire-formateurs, enseignants en école culinaire, etc.	Chefs de cuisine alternative, professionnels de la santé et du bien-être (diététiciens, naturopathes...), coachs sportif, consultants culinaires, particuliers ayant des intolérances alimentaires...	<b>Formation ouverte à tous</b> et aux professionnels de la restauration ayant peu de formation en pâtisserie.	Chefs de pâtisserie confirmés, chefs de cuisine, restaurateurs, traiteurs, consultants culinaires-formateurs, enseignants en école culinaire, etc.	Indépendants, chefs de pâtisserie, chefs de cuisine, boulangers, restaurateurs, traiteurs, consultants culinaire-formateurs, enseignants en école culinaire, etc.

	<b>M1</b> <b>La pâtisserie végétale professionnelle</b>	<b>M2</b> <b>La pâtisserie végétale saine</b>	<b>M3</b> <b>La pâtisserie végétale simple et pour tous</b> (Version courte 2 jour ou Version longue 5 jours)	<b>M4</b> <b>Entremets 100% végétal</b> (Version courte 2 jour ou Version longue 5 jours)	<b>M5</b> <b>Animateur, consultant -formateur et enseignant en pâtisserie végétale</b>
<b>Dates</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10, 11, 12, 13 et 14 février</li> <li>• 19, 20, 21, 22 et 23 mai</li> <li>• 30 juin, 1, 2, 3 et 4 juillet</li> <li>• 22, 23, 24, 25 et 26 septembre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 17, 18, 19, 20 et 21 mars</li> <li>• 9, 10, 11, 12 et 13 juin</li> <li>• 6, 7, 8, 9 et 10 octobre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7 et 8 avril (version courte)</li> <li>• 20, 21, 22, 23 et 24 octobre (version longue)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 et 11 avril (version courte)</li> <li>• 10, 11, 12, 13 et 14 novembre (version longue)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 24, 25, 26, 27 et 28 mars</li> <li>• 28, 29, 30, 31 juillet et 1er aout</li> <li>• 1er, 2, 3, 4 et 5 décembre</li> </ul>
<b>Horaires</b>	Matin : 9h-11h Après-midi : 13h-17h	Matin : 9h-11h Après-midi : 13h-17h	Matin : 9h-11h Après-midi : 13h-18h (version courte) 13h-17h (version longue)	Matin : 9h-11h Après-midi : 13h-18h (version courte) 13h-17h (version longue)	Matin : 9h-11h Après-midi : 13h-17h
<b>Lieu des cours en présentiel :</b> Centre-ville de Brunoy (direct par le RER D direction Melun, arrêt « Brunoy » ; départ direct de Paris gare du Nord, Châtelet-les-Halles, gare de Lyon)	<b>Février, mai :</b> 1 place Saint-Médard 91800 Brunoy  <b>Juillet, septembre :</b> 3 rue de la Poste 91800 Brunoy	<b>Mars, juin :</b> 1 place Saint-Médard 91800 Brunoy  <b>Octobre :</b> 3 rue de la Poste 91800 Brunoy	<b>Avril :</b> 1 place Saint-Médard 91800 Brunoy  <b>Octobre :</b> 3 rue de la Poste 91800 Brunoy	<b>Avril :</b> 1 place Saint-Médard 91800 Brunoy  <b>Novembre :</b> 3 rue de la Poste 91800 Brunoy	<b>Mars :</b> 1 place Saint-Médard 91800 Brunoy  <b>Juillet, décembre :</b> 3 rue de la Poste 91800 Brunoy

Pour toute demande d'informations et inscription : [info@l-okara.com](mailto:info@l-okara.com)

Nous pouvons vous accompagner pour l'hébergement sur place et les questions de restauration. Nous pouvons vous proposer la location des ustensiles de pâtisserie le temps des formations.