

Inspiration Végétale

LA GASTRONOMIE INCLUSIVE

Auriane Aprile

PROGRAMME DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES 2024

Mars 2024

9 et 10 Mars - Montpellier

Thème : Pâtisserie et desserts
simples et naturels

23 et 24 Mars - Roquevaire

Thème : Pâtisserie naturelle
pour l'école "Vert La Table"

Avril 2024

22 Avril - Sète

Thème : Gâteaux de voyage

Mai 2024

4 et 5 Mai - Roquevaire

Thème : Pâtisserie naturelle
pour l'école "Vert La Table"

18 et 19 Mai - Montpellier

Thème : Gâteaux d'évènements
sans allergènes et naturels

Juin 2024

1er et 2 Juin - Montpellier

Thème : Les bases
de la pâtisserie végétale saine

15 et 16 Juin - Montpellier

Thème : Pâtisserie et desserts
simples et naturels

29 et 30 Juin - Montpellier

Thème : Gâteaux d'évènements sans
allergènes et naturels

**Septembre
2024**

21 et 22 Septembre - Montpellier

Thème : Pâtisserie et desserts simples
et naturels

**Octobre
2024**

7 et 8 Octobre - Sète

Thème : Les bases
de la pâtisserie végétale saine

19 et 20 Octobre - Roquevaire

Thème : Pâtisserie naturelle
pour l'école "Vert La Table"

**Novembre
2024**

4 et 5 Novembre - Sète

Thème : Pâtisserie et desserts
simples et naturels



3 MODULES PROPOSÉS :

2 JOURS INTENSIFS (16H)

800€



1

LES BASES DE LA
PÂTISSERIE VÉGÉTALE
SAINE

PÂTISSERIE ET DESSERTS
SIMPLES ET NATURELS

2



3

GÂTEAUX D'ÉVÈNEMENTS
SANS ALLERGÈNES
ET NATURELS



ET AUSSI ...
DES FORMATIONS COURTES
SUR UNE THÉMATIQUE :

1 JOURNÉE (8H) 400€



Prochaine formation :

Le 22 Avril 2024

Sur le thème :

Gâteaux de voyages



INFORMATIONS
& RÉSERVATIONS



AURIANE APRILE



06 49 88 66 90



auriane.aprile@gmail.com



PROGRAMMES PÉDAGOGIQUES



« LES BASES DE LA PÂTISSERIE VÉGÉTALE SAINES » (2 JOURS / 16H)

OBJECTIFS :

À l'issue de cette formation, les apprenants seront capables de :

- 1) Remplacer les ingrédients d'origine animale, les farines contenant du gluten et le sucre blanc utilisé en pâtisserie à l'aide des alternatives saines proposées.
- 2) Produire des pâtisseries végétales et naturelles en utilisant le support de recettes fourni.
- 3) Adapter les recettes proposées à leur besoins et leur environnement professionnel.

PUBLIC :

Porteurs de projets dans le végétal ou Professionnels du culinaire :
Pâtisseries, Restaurateurs, Cuisiniers, Traiteurs. Formation recommandée pour les pâtisseries.

NOMBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM SELON LE LIEU DE LA FORMATION :

5 personnes sur Montpellier
10 personnes sur Sète

PRÉREQUIS :

Pas de niveau de connaissance préalable requis

DURÉE :

16h, réparties sur 2 journées de 8h

THÉORIE (3h):

- Technologie pâtisserie : Remplacer les ingrédients d'origine animale, le gluten et le sucre raffiné de manière saine et naturelle.
- Hygiène et sécurité alimentaire : Règles associées à la fabrication de produits sans allergènes
- Décoration naturelle en pâtisserie végétale saine

PRATIQUE (13h) :

- Présentation des matières premières, alternatives et recettes utilisées
- Présentation du matériel utilisé
- Fabrication des recettes fondamentales de la pâtisserie végétale naturelle et santé (parfums pouvant varier selon saisonnalité) :

→ **Tartes:** Pâte sablée, crème d'amandes ou crème pâtissière, crémeux ou ganache, crème fouettée, meringues italienne

→ **Entremets :** biscuit ou génoise, praliné croustillant ou caramel, mousse, diplomate ou ganache montée, insert de fruits, glaçage ou nappage, éléments de décorations

→ **Petits gâteaux :** déclinaisons des tartes et entremets en format individuel

→ **Gâteaux de voyages :** cakes, marbrés, muffins, banana bread, carrot cake, pain d'épices, brownies, financiers, madeleines, cannelés, etc...

→ **Petits fours secs et moelleux :** cookies, sablés, croquants, macarons à l'ancienne, meringues, etc...

À APPORTER PAR LES STAGIAIRES :

Tenue de travail comprenant une veste de travail (ou vêtements dans lesquels être à l'aise, susceptibles d'être tachés), un tablier, des chaussures de sécurité (ou baskets fermés et épais), une mallette de travail avec votre petit matériel professionnel, un pique nique pour la pause de midi et des contenants pour emporter vos fabrications.

MODALITÉS ORGANISATIONNELLES :

Dates du module :

→ Les 1er et 2 Juin 2024 (Montpellier)

→ Les 7 et 8 Octobre 2024 (Sète)

Horaires de la formation et déroulé pédagogique :

JOUR 1 :

8h : Accueil des apprenants et habillage en tenue de travail

8h30 : Théorie :

- Technologie pâtisserie : Remplacer les ingrédients d'origine animale, le gluten et le sucre raffiné de manière saine et naturelle
- Règles associées à la fabrication de produits pour personnes sensibles
- Rappel des règles d'hygiène et méthode HACCP
- Présentation des recettes et matières premières utilisées.

9h30 : Pause de 15 minutes

9h45 – 12h : Pratique :

- Présentation de la cuisine et du matériel
- Réalisations collectives des recettes

2h – 13h : Pause repas

13h – 15h : Pratique : Reprise des fabrications

15h : Pause de 15 minutes

15h15 – 16h45 : Pratique : Reprise des fabrications
16h45 : Débriefing de fin de journée, auto-évaluation orale.
17h : Fin de la première journée de formation.

JOUR 2 :

8h : Accueil des apprenants et mise en tenue de travail
8h20 – 9h20 : Théorie : Décoration naturelle en pâtisserie végétale
9h20 – 10h : Pratique : Réalisations collectives des recettes
10h : Pause de 15 minutes
10h15 – 12h : Pratique : Reprises des fabrications
12h – 13h : Pause repas
13h – 15h : Reprises des fabrications
15h : Pause de 15 minutes
15h15 – 16h30 : Finitions et décorations des fabrications
16h30 – 17h : Photos et dégustation, débriefing, Quiz et auto-évaluation de fin de formation.
17h : Fin de la formation

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Démarche pédagogique : Méthode inductive
- Méthodes pédagogiques utilisées : Démonstrative et interrogative
- Type d'évaluation :
Évaluation continue via une mise en situation professionnelle.
Quiz et auto-évaluation en fin de formation.
- Supports fournis :
 - Livret d'accueil
 - Supports théoriques
 - Fiches techniques des recettes
 - Cuisine ou laboratoire et gros matériel (four, batteur, etc...)
 - Matières premières
 - Les élèves repartent avec leurs fabrications
- Lieu des formations : 371, Avenue du Marché Gare, 34070 Montpellier
Et 6 rue Honoré Euzet, 34200 Sète.
- Formatrice : Auriane APRILE

« PÂTISSERIE ET DESSERTS SIMPLES ET NATURELS » (2 JOURS / 16H)

OBJECTIFS :

À l'issue de cette formation, les apprenants seront capables de :

- 1) Remplacer les ingrédients d'origine animale, les farines contenant du gluten et le sucre blanc utilisé en pâtisserie à l'aide des alternatives saines proposées.
- 2) Produire des pâtisseries et desserts végétaux simples et naturels en utilisant le support de recettes fourni.
- 3) Adapter les recettes proposées à leur besoins et leur environnement professionnel.

PUBLIC :

Porteurs de projets dans le végétal ou Professionnels du culinaire :
Pâtisseries, Restaurateurs, Cuisiniers, Traiteurs. Formation spécialement conçue pour les restaurateurs, traiteurs et cuisiniers.

NOMBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM SELON LE LIEU DE LA FORMATION :

5 personnes sur Montpellier

10 personnes sur Sète

PRÉREQUIS :

Pas de niveau de connaissance préalable requis

DURÉE :

16h, réparties sur 2 journées de 8h

THÉORIE (2h):

- Technologie pâtisserie : Remplacer les ingrédients d'origine animale, le gluten et le sucre raffiné de manière saine et naturelle.
- Hygiène et sécurité alimentaire : Règles associées à la fabrication de produits sans allergènes

PRATIQUE (14h) :

- Présentation des matières premières, alternatives et recettes utilisées
- Présentation du matériel utilisé
- Fabrication de pâtisseries et desserts de restaurants sans gluten, vegan, sans sucres raffinés et naturels (parfums pouvant varier selon saisonnalité) :

→ **Desserts à l'assiette parmi** : Tiramisu, panna cotta, crème brûlée, île flottante, cœur coulant, crumble, mousse au chocolat, cheesecake, tartelette, etc...

→ **"Café gourmands" healthy** : Bouchées traiteur, financier, rocher coco citron, verrines, tartelettes, marbré, cupcake, cookies, brownie, sablés, croquants, macarons à l'ancienne, boissons chaudes alternatives au café et chocolat chaud, smoothies, etc...

→ **Recettes de bases types** : sorbet, coulis, tuile, caramel, crèmes, crème fouettée, crémeux, ganaches, etc...

À APPORTER PAR LES STAGIAIRES :

Tenue de travail comprenant une veste de travail (ou vêtements dans lesquels être à l'aise, susceptibles d'être tachés), un tablier, des chaussures de sécurité (ou baskets fermés et épais), une mallette de travail avec votre petit matériel professionnel, un pic nique pour la pause de midi et des contenants pour emporter vos fabrications.

MODALITÉS ORGANISATIONNELLES :

Dates du module :

→ Les 9 et 10 Mars 2024 (Montpellier)

→ Les 15 et 16 Juin 2024 (Montpellier)

→ Les 21 et 22 Septembre 2024 (Montpellier)

→ Les 4 et 5 Novembre 2024 (Sète)

Horaires de la formation et déroulé pédagogique :

JOUR 1 :

8h : Accueil des apprenants et habillage en tenue de travail

8h30 : Théorie :

- Technologie pâtisserie : Remplacer les ingrédients d'origine animale, le gluten et le sucre raffiné de manière saine et naturelle
- Règles associées à la fabrication de produits pour personnes sensibles
- Rappel des règles d'hygiène et méthode HACCP
- Présentation des recettes et matières premières utilisées.

9h30 : Pause de 15 minutes

9h45 – 12h : Pratique :

- Présentation de la cuisine et du matériel
- Réalisations collectives des recettes

2h – 13h : Pause repas

13h – 15h : Pratique : Reprise des fabrications

15h : Pause de 15 minutes

15h15 – 16h45 : Pratique : Reprise des fabrications
16h45 : Débriefing de fin de journée, auto-évaluation orale.
17h : Fin de la première journée de formation.

JOUR 2 :

8h : Accueil des apprenants et mise en tenue de travail
8h20 – 10h : Pratique : Réalisations collectives des recettes
10h : Pause de 15 minutes
10h15 – 12h : Pratique : Reprises des fabrications
12h – 13h : Pause repas
13h – 15h : Reprises des fabrications
15h : Pause de 15 minutes
15h15 – 16h30 : Finitions et décorations des fabrications
16h30 – 17h : Photos et dégustation, débriefing, Quiz et auto-évaluation de fin de formation.
17h : Fin de la formation

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Démarche pédagogique : Méthode inductive
- Méthodes pédagogiques utilisées : Démonstrative et interrogative
- Type d'évaluation :
Évaluation continue via une mise en situation professionnelle.
Quiz et auto-évaluation en fin de formation.
- Supports fournis :
 - Livret d'accueil
 - Supports théoriques
 - Fiches techniques des recettes
 - Cuisine ou laboratoire et gros matériel (four, batteur, etc...)
 - Matières premières
 - Les élèves repartent avec leurs fabrications
- Lieu des formations : 371, Avenue du Marché Gare, 34070 Montpellier
Et 6 rue Honoré Euzet, 34200 Sète.
- Formatrice : Auriane APRILE

« GÂTEAUX D'ÉVÈNEMENTS SANS ALLERGÈNES ET NATURELS » (2 JOURS / 16H)

OBJECTIFS :

À l'issue de cette formation, les apprenants seront capables de :

- 1) Remplacer les ingrédients d'origine animale, les farines contenant du gluten et le sucre blanc utilisé en pâtisserie à l'aide des alternatives saines proposées.
- 2) Produire des gâteaux d'évènements végétaux et naturels en utilisant le support de recettes fourni.
- 3) Concevoir des décorations végétales et naturelles en utilisant la méthodologie de décoration proposée
- 4) Adapter les recettes proposées à leur besoins et leur environnement professionnel.

PUBLIC :

Porteurs de projets dans le végétal ou Professionnels du culinaire :
Pâtisseries, Restaurateurs, Cuisiniers, Traiteurs.

NOMBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM SELON LE LIEU DE LA FORMATION :

5 personnes sur Montpellier
10 personnes sur Sète

PRÉREQUIS :

Pas de niveau de connaissance préalable requis

DURÉE :

16h, réparties sur 2 journées de 8h

THÉORIE (3h):

- Technologie pâtisserie : Remplacer les ingrédients d'origine animale, le gluten et le sucre raffiné de manière saine et naturelle.
- Hygiène et sécurité alimentaire : Règles associées à la fabrication de produits sans allergènes
- Décoration naturelle en pâtisserie végétale saine

PRATIQUE (13h) :

- Présentation des matières premières, alternatives et recettes utilisées
- Présentation du matériel utilisé
- Fabrication des recettes de bases et des montages de gâteaux d'évènements (parfums pouvant varier selon saisonnalité) :

→ **Recettes de bases** : génoises, biscuits, crème pâtissière, crémeux, ganache, crème fouettée, diplomate, ganache montée, confits crus de fruits, fruits pochés ou rôtis, sirops, caramel, pralinés, croustillants, sablés, meringues, macarons à l'ancienne, éléments de décorations, etc...

→ **Gâteaux d'évènements vus en formation (peut varier selon le nombre de participants)** :

- Nude cake et Layer cake
- Number cake
- Pièce montée moderne et wedding cake (gâteaux superposés)

À APPORTER PAR LES STAGIAIRES :

Tenue de travail comprenant une veste de travail (ou vêtements dans lesquels être à l'aise, susceptibles d'être tachés), un tablier, des chaussures de sécurité (ou baskets fermés et épais), une mallette de travail avec votre petit matériel professionnel, un pic nique pour la pause de midi et des contenants pour emporter vos fabrications.

MODALITÉS ORGANISATIONNELLES :

Dates du module :

→ Les 18 et 19 Mai 2024 (Montpellier)

→ Les 29 et 30 Juin 2024 (Montpellier)

Horaires de la formation et déroulé pédagogique :

JOUR 1 :

8h : Accueil des apprenants et habillage en tenue de travail

8h30 : Théorie :

- Technologie pâtisserie : Remplacer les ingrédients d'origine animale, le gluten et le sucre raffiné de manière saine et naturelle
- Règles associées à la fabrication de produits pour personnes sensibles
- Rappel des règles d'hygiène et méthode HACCP
- Présentation des recettes et matières premières utilisées.

9h30 : Pause de 15 minutes

9h45 – 12h : Pratique :

- Présentation de la cuisine et du matériel
- Réalisations collectives des recettes

2h – 13h : Pause repas

13h – 15h : Pratique : Reprise des fabrications

15h : Pause de 15 minutes

15h15 – 16h45 : Pratique : Reprise des fabrications
16h45 : Débriefing de fin de journée, auto-évaluation orale.
17h : Fin de la première journée de formation.

JOUR 2 :

8h : Accueil des apprenants et mise en tenue de travail
8h20 – 9h20 : Théorie : Décoration naturelle en pâtisserie végétale
9h20 – 10h : Pratique : Réalisations collectives des recettes
10h : Pause de 15 minutes
10h15 – 12h : Pratique : Finitions des fabrications et éléments de décorations. Démarrage des montages des gâteaux.
12h – 13h : Pause repas
13h – 15h : Montages des fabrications
15h : Pause de 15 minutes
15h15 – 16h30 : Finitions et décorations des fabrications
16h30 – 17h : Photos et dégustation, débriefing, Quiz et auto-évaluation de fin de formation.
17h : Fin de la formation

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Démarche pédagogique : Méthode inductive
- Méthodes pédagogiques utilisées : Démonstrative et interrogative
- Type d'évaluation :
Évaluation continue via une mise en situation professionnelle.
Quiz et auto-évaluation en fin de formation.
- Supports fournis :
 - Livret d'accueil
 - Supports théoriques
 - Fiches techniques des recettes
 - Cuisine ou laboratoire et gros matériel (four, batteur, etc...)
 - Matières premières
 - Les élèves repartent avec leurs fabrications
- Lieu des formations : 371, Avenue du Marché Gare, 34070 Montpellier
Et 6 rue Honoré Euzet, 34200 Sète.
- Formatrice : Auriane APRILE

À VENIR ...

MACARONS HEALTHY

PÂTISSER AVEC LES SUPERS ALIMENTS

SORBETS NATURELS

SPÉCIALITÉS MEDITERRANÉENNES LOCALES ET BIO

LES VIENNOISERIES VÉGÉTALES ET SANS GLUTEN

YAOURTS VÉGÉTAUX AVEC ELSA PROVERBIO
DE "CREM'RIZ"

CUISINER LE SOJA, TOFU ET OKARA AVEC YANJIE
DE "LADY TOFU"

LACTOFERMENTATION

CUISINO-THÉRAPIE

Inspiration 
Végétale 

LA GASTRONOME INCLUSIVE