

PROPOSITIONS
COMMERCIALES

Inspiration
Végétale

LA GASTRONOMIE INCLUSIVE



Pâtisserie
Végétale & Santé

2023 - 2024



SOMMAIRE

INSPIRATION
VÉGÉTALE

- 01** Votre intervenante
 - 02** Catalogue
 - 03** Propositions détaillées
 - 04** Contact
- 

01. VOTRE INTERVENANTE

Inspiration 
Végétale 

LA GASTRONOMIE INCLUSIVE

Auriane Aprile



Ce que je peux vous apporter :

- Animer des formations professionnelles novatrices et dans l'air du temps, en lien avec les préoccupations d'aujourd'hui : notre impact écologique et la santé

Enjeux communs :

- Valoriser la richesse culinaire Française, issue d'un patrimoine gastronomique et culturel exceptionnel
- Inspirer et guider les futures générations de Pâtisseries

Mes compétences:

- Plus de 13 ans d'expérience professionnelle en Pâtisserie
- Formatrice Professionnelle d'Adultes - Titre Professionnel FPA
- Communication multilingue : Français et Anglais courant et bases de Japonais et Espagnol
- Maîtrise des techniques de base de la pâtisserie Française et Américaine
- Maîtrise des normes d'hygiène HACCP
- Très bonne connaissance du métier : issue d'une famille de pâtissiers depuis 4 générations, installée sur Sète depuis 150 ans

Mes objectifs stratégiques :

- Informer sur l'impact des ingrédients utilisés sur notre santé et notre planète
- Sensibiliser à l'intérêt d'une alimentation plus végétale
- Réduire notre impact écologique et la souffrance animale
- Promouvoir les producteurs Français et matières premières Françaises
- Permettre aux professionnels de s'adresser aussi aux personnes souffrantes d'intolérances alimentaires ou de pathologies et rendre accessible la gourmandise à tous



02. CATALOGUE

- **FORMATIONS PROFESSIONNELLES**

400€ /jour/pers

Vegan

Sans gluten

Sans sucre raffiné

À indice glycémique contrôlé

Ingrédients locaux et Bio,

100% naturels et complets



- **ATELIERS PROFESSIONNELS**

75€/pers

Atelier de 3h sur 1 recette ou 1 thème,
Sur la base d'une démonstration culinaire



- **CONSULTING**

Sur devis

1. Accompagner les professionnels dans la végétalisation de leur offre, leur démarche d'inclusivité et leur politique RSE
2. Animation d'évènements, conférences, tables rondes et sensibilisation grand public



03. PROPOSITIONS DÉTAILLÉES





PROPOSITION 1 : **Les fondamentaux de la Pâtisserie Végétale & Santé**

Objectifs :

À l'issue de cette formation, les élèves 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 saines en utilisant le support de recettes fourni
- 3) Adapter les recettes proposées à leur environnement professionnel

Public : Professionnels du culinaire : Pâtisseries, Restaurateurs, Cuisiniers, Traiteurs, ou porteurs de projets dans le végétal

Nombre de participants : 10 maximum

Prérequis : Aucun

Durée : 3 jours (24h)

Théorie :

- 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

Pratique :

- Présentation des matières premières, alternatives, recettes et matériel utilisé
 - Fabrication des recettes fondamentales de la pâtisserie végétale naturelle et santé :
- Pâtes, appareils et crèmes
-Entremets, tartes et petits gâteaux
-Gâteaux de voyages et petits fours

Modalités organisationnelles : Formation de 8h à 17h sur 3 jours

Démarche pédagogique : Démarche inductive

Méthode pédagogique utilisée : Méthode démonstrative et interrogative

Livrables : Fiches techniques des recettes et support théorique

Évaluation du transfert des acquis : Évaluation continue, auto-évaluation et quiz en fin de formation

Tarif de l'intervention : Voir catalogue

Lieu : Mis à disposition par l'École, à définir.



PROPOSITION 2 :

Nude Cake Vegan, Sans Gluten et Naturel

La star emblématique de la vague "Healthy"

Objectifs :

À l'issue de cette formation, les élèves 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 un Nude Cake de 2 étages, pour 25 personnes, végétal, sans gluten, sans sucre raffiné et 100% naturel, en utilisant le support de recettes fourni
- 3) Adapter les recettes proposées à leur environnement professionnel

Public : Professionnels du culinaire : Pâtisseries, Restaurateurs, Cuisiniers, Traiteurs, ou porteurs de projets dans le végétal

Nombre de participants : 8 maximum

Prérequis : Aucun

Durée : 2 jours (16h)

Théorie :

- 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

Pratique :

- Présentation des matières premières, alternatives, recettes et matériel utilisé
- Fabrication du Nude Cake végétal, sans gluten, sans sucres raffinés et 100% naturel : Génoises parfumées, biscuit financier, appareil à Cake aux fruits ou aux légumes, sirop léger, fruits pochés, confits crus de fruits, caramel sans sucre, crémeux, crème pâtissière, crème fouettée, crème diplomate, ganache montée, etc...
- Décoration naturelle

Modalités organisationnelles : Formation de 8h à 17h sur 2 jours

Démarche pédagogique : Démarche inductive

Méthode pédagogique utilisée : Méthode démonstrative et interrogative

Livrables : Fiches techniques des recettes et support théorique

Évaluation du transfert des acquis : Évaluation continue, auto-évaluation et quiz en fin de formation

Tarif de l'intervention : Voir catalogue

Lieu : Mis à disposition par l'École, à définir



PROPOSITION 3 :

Gâteaux de voyage et Petits Fours

Objectifs :

À l'issue de cette formation, les participants 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 de voyages et petits fours vegan, sans gluten, et sans sucre raffiné, en utilisant le support de recettes fourni.
- 3) Adapter les recettes proposées à leur environnement professionnel.

Public : Professionnels du culinaire : Pâtisseries, Restaurateurs, Cuisiniers, Traiteurs, ou porteurs de projets dans le végétal

Nombre de participants : 10 maximum

Prérequis : Aucun

Durée : 1 jour (8h)

Théorie :

- 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 :

- Présentation des matières premières, alternatives, recettes et matériel utilisé
- Fabrication des gâteaux de voyages et petits fours vegan, sans gluten, et sans sucre raffiné, de type : Cake aux fruits, cake au citron, pain d'épices, financiers, madeleines, canelés, carrot cake, banana bread, brownies, cookies, sablés, viennois, navettes, tuiles aux amandes, abricotines, batons de maréchaux, meringues, rochers, etc...

Modalités organisationnelles : Formation de 8h à 17h sur 1 journée.

Démarche pédagogique : Démarche inductive

Méthode pédagogique utilisée : Méthode démonstrative et interrogative

Livrables : Fiches techniques des recettes et support théorique

Évaluation du transfert des acquis : Évaluation continue, auto-évaluation et quiz en fin de formation

Tarif de l'intervention : Voir catalogue

Lieu : Mis à disposition par l'École, à définir



PROPOSITION 4 :

Macarons vegan

Objectifs :

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

- 1) Produire des Macarons vegan et leur garnitures à l'aide du support de recettes fourni
- 2) Adapter les recettes à leur environnement professionnel

Public : Professionnels du culinaire : Pâtissiers, Restaurateurs, Cuisiniers, Traiteurs, ou porteurs de projets dans le végétal

Nombre de participants : 10 maximum

Prérequis : Aucun

Durée : 1 journée (8h)

Théorie :

- Technologie pâtisserie : Remplacer les blancs d'œufs et le sucre raffiné de manière saine et naturelle pour une application Macarons
- Hygiène et sécurité alimentaire : Règles associées à la fabrication de produits sans allergènes

Pratique :

- Présentation des matières premières, alternatives, recettes et matériel utilisé
- Fabrication de recettes de Macarons et de leur différentes garnitures

Modalités organisationnelles : Formation de 8h à 17h sur 1 journée

Démarche pédagogique : Démarche inductive

Méthode pédagogique utilisée : Méthode démonstrative et interrogative

Livrables : Fiches techniques des recettes et support théorique

Évaluation du transfert des acquis : Évaluation continue, auto-évaluation et quiz en fin de formation

Tarif de l'intervention : Voir catalogue

Lieu : Mis à disposition par l'École, à définir



PROPOSITION 5 :

Confiseries végétales & sans sucre raffiné

Objectifs :

À l'issue de cette formation, les participants 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 confiseries végétales et saines en utilisant le support de recettes fourni
- 3) Adapter les recettes proposées à leur environnement professionnel

Public : Professionnels du culinaire : Pâtissiers, Restaurateurs, Cuisiniers, Traiteurs, ou porteurs de projets dans le végétal

Nombre de participants : 10 maximum

Prérequis : Aucun

Durée : 1 jour (8h)

Théorie :

- 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 :

- Présentation des matières premières, alternatives, recettes et matériel utilisé
- Fabrication des recettes de confiseries végétales, naturelle et santé : Nougats, Calissons, caramel cru, confits de fruits sans sucres ajoutés, fudges, pâtes de fruits, marrons glacés, nougatine, pralinés, mendiants, florentins, fondants, pâtes à tartiner, crème de marrons, etc...

Modalités organisationnelles : Formation de 8h à 17h sur 1 journée

Démarche pédagogique : Démarche inductive

Méthode pédagogique utilisée : Méthode démonstrative et interrogative

Livrables : Fiches techniques des recettes et support théorique

Évaluation du transfert des acquis : Évaluation continue, auto-évaluation et quiz en fin de formation

Tarif de l'intervention : Voir catalogue

Lieu : Mis à disposition par l'École, à définir

04. CONTACT



Auriane Aprile

 06 49 88 66 90

 auriane.aprile@gmail.com

 [instagram.com/inspiration.vegetale](https://www.instagram.com/inspiration.vegetale)

