



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Les desserts diabétiques

OBJECTIFS

- Mise en place d'une carte adaptée aux résidents diabétiques.

PUBLIC CONCERNÉ

Chef gérant
Chef de cuisine
Cuisiner

NOMBRE DE STAGIAIRES

5 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Fiches techniques
- Exercices pratiques
- Évaluation de la formation

TARIF

Audit préalable de 1h :
100 € HT soit 120 € TTC
Coût de la formation :
240 € HT/pers. soit 288 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur
(selon justificatifs)

DURÉE
4 heures

CONTENU DU STAGE

- **Les conversions sucre /Canderel, sucre /Stévia**
- **Le rappel des contraintes du régime diabétique**
- **Les aliments autorisés**
- **Les aliments interdits**
- **Les recettes**
 - Les fruits au sirop
 - Les fruits gélifiés
 - Les mousses
 - Les flans et crèmes
 - Les tartes sans sucres
 - Les gâteaux sans sucre

Présentation et dégustation des plats réalisés.

Pour plus d'informations contactez-nous

Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113
71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

www.sud-est-restauration.com

Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71

