



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% non  
évaluéeVersion  
01/01/2023

# Les desserts diabétiques

## Objectifs :

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

- Mettre en place d'une carte adaptée aux résidents diabétiques
- Utiliser de nouvelles gammes et techniques
- Préparer de nouvelles recettes de pâtisseries à faible index glycémique

## Prérequis :

Connaitre les bases de la cuisine.

### Public concerné

- Chef gérant
- Chef de cuisine
- Cuisinier

### Lieu et nombres de stagiaires

- Intra entreprise/présentiel
- 5 maxi

### Renseignements pratiques et modalités d'accès

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoie du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation.
- Tarif :

#### Audit :

100 € HT soit 120€ TTC

#### Coût de la formation :

264 € HT/ pers soit 317 €

TTC/pers

Frais de déplacement du formateur (variable suivant km)

### Méthodes pédagogiques

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants
- Exercices en groupe, réalisation de dessert sans sucre
- Apport théorique et technique suivant les moyens mis à disposition par la structure
- La documentation pédagogique remise permettra aux stagiaires de conserver un support en complément de la prise de note.

### Evaluation des connaissances et de la formation

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.

**DUREE****4 heures**



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

## Contenu de la formation

- Le rappel des contraintes du régime diabétique
- Les conversions sucre/ édulcorant
- Les aliments autorisés
- Les aliments interdits
- Les recettes : Les fruits, les pâtisseries, les flans et crèmes
- Mise en situation, dégustation de différentes recettes

## Accessibilité

En cas de situation de handicap contactez nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Sud Est Restauration/SERFORM  
ZA LAVY 01570 Manziat  
Tél : 03 85 57 49 Mail : ser@s-e-r.net  
www.sud-est-restauration.com  
NDA : 84 01 02479 01  
Création : 13/12/2021  
Mise à jour : 21/09/2023



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

