

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Axe 6 : METIERS TECHNIQUES - LOGISTIQUES - INFORMATIQUE - RESTAURATION

Pâtisserie pour diabétiques

Contexte

Les desserts à faible index glycémique sont recherchés par un public toujours grandissant soucieux de se nourrir sainement. Cette formation vous propose de réaliser une gamme de desserts où l'on cherche à éliminer le sucre blanc ainsi que les sucres raffinés.

Objectifs

- Réaliser des pâtisseries en maîtrisant l'indice glycémique des desserts
- Choisir les paramètres technologiques optimum

Renseignements complémentaires

Contacts : Fatima SARAIVA (f.saraiva@anhf.fr) - Béatrice FABRE (b.fabre@anhf.fr)

Public

Tout agent travaillant en cuisine

Exercice

2025

Code de formation

TLIR04

Nature

AFR

Organisé par

A déterminer