

# Les Formations

## **LOUIS FRANÇOIS**

INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908



# Les Ateliers Culinaires & Technologiques

## ▪ UNE EXPERTISE ET UN SAVOIR-FAIRE 100% FRANÇAIS ▪

Depuis plus d'un siècle la Maison LOUIS FRANÇOIS (fondée en 1908 à Paris) transmet avec passion ses découvertes, ses innovations, ses connaissances et son expertise.

Son site de production et son laboratoire situés en Ile-de-France lui permettent de proposer et de commercialiser dans le monde entier une large gamme de produits destinés aux artisans et aux industriels des filières de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glace et bien sûr, à tous les chefs qui préparent, imaginent, explorent et revisitent la gastronomie au jour le jour.

## ▪ DES FORMATIONS ADAPTEES ▪

Avec son Centre de Formation la Maison LOUIS FRANÇOIS met à votre disposition un pôle d'innovation, une équipe d'ingénieurs, de techniciens et de chefs à votre écoute et à votre service pour appréhender les textures et découvrir l'excellence des ingrédients alimentaires de sa fabrication.

Son pôle d'innovation vous accompagne pour maîtriser les différentes textures, atteindre de nouveaux marchés et répondre aux tendances actuelles (vegan, moins de sucre, moins de gras, sans lactose, amélioration du Nutriscore...).

A la demande, nos formateurs se déplacent également au sein de votre entreprise.

## ▪ 2 FORMULES DE FORMATION PROPOSEES ▪

Formule 1 journée  
Chez LOUIS FRANÇOIS  
(Marne-La-Vallée)

Formule « sur-mesure », à la  
demande  
Chez LOUIS FRANÇOIS ou au  
sein de votre entreprise



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée par **AFNOR Certification**  
au titre de la catégorie d'actions suivantes :  
**ACTIONS DE FORMATION**

# Formule 1 journée

## ETUDES DES TEXTURES ET DES CONSISTANCES

**Durée :** 7 heures

**Déroulement/pédagogie :** La formation alterne des sessions théoriques et des dégustations autour de différentes mises en œuvre et de recettes génériques pour explorer, comparer et déguster les différentes textures.

### **Objectifs:**

- Comprendre le mécanisme de l'eau (Aw)
- Identifier les différents texturants, familles de sucres et aides culinaires, ainsi que leurs origines et fonctions
- Choisir l'ingrédient fonctionnel adapté à sa recette ou procédé de fabrication
- Connaître les conditions de mise en œuvre des texturants
- Découvrir les nouveaux ingrédients répondant aux tendances actuelles (Vegan, moins de sucre, moins de gras, clean label...)

### **Evaluation :**

QCM technique en début et fin de session. Tour de table.

Questionnaire de satisfaction en ligne à la fin de la formation.

**Moyens prévus :** Salle de formation, PC/projection, livret de formation, laboratoire de pâtisserie, mise en œuvres et ingrédients LOUIS FRANÇOIS

### **Conditions de la formation :**

**Lieu :** Société LOUIS FRANCOIS (Marne-la-Vallée 77)

**Pré-requis :** connaître les techniques de bases de la cuisine, pâtisserie, chocolaterie, glacerie...

**Public :** professionnels de la gastronomie (Chef, R&D...)

**Accessibilité possible au site pour personnes en situation de handicap**

**Tarif :** 650€ HT par personne **Langue :** Français ou Anglais

**Modalités et délais :** 6 stagiaires max. selon disponibilités, sur bulletin d'inscription, un dossier de formation établi.

# Formule

## « SUR MESURE »

### THÈMES SPÉCIFIQUES ET « SUR MESURE »

**Durée :** adaptée à vos besoins et à votre demande

**Déroulement :** Une journée (ou plus) étudiée et construite selon vos besoins, pour résoudre les problématiques ou projets et réussir vos créations.

**Objectifs :** Réalisations, mises en œuvre et applications ciblées sur des thèmes proposés au « cas par cas » :

- **La chocolaterie :** comprendre l'envers des ganaches, pralinés et autres confiseries.
- **La glacerie :** calculer un mix, comprendre les interactions entre les différents éléments...
- **La pâtisserie boutique :** élaborer des recettes productives, alliant stabilité et textures.
- **La pâtisserie de restauration :** « jouer » avec les températures, développer le « show cooking », apporter de nouvelles sensations dans l'assiette.
- **La cuisine :** comprendre et appliquer les produits de la gamme Louis François dans vos créations.

Conditions de la formation

Lieu : à déterminer

Pré-requis : connaître les techniques de bases de la cuisine, pâtisserie, chocolaterie, glacerie...

Public : professionnels de la gastronomie (Chef, R&D...)

Tarif : sur demande

Langue : Français ou Anglais

Modalités et délais : 6 stagiaires max. selon disponibilités, sur bulletin d'inscription, un dossier de formation établi.

# Retours d'expérience

Organisation : 3,8/4



Théorie : 3,8/4



Pratique : 3,9/4



Général : 4,7/5

Source : 46 questionnaires remplis

*« La formation a totalement répondu à mes attentes, je réitère mes félicitations sur la qualité de l'ensemble de cette formation. »*

J-C Charnay/Médecis  
(10/2024)

*« Merci pour l'accueil de chacun, (Romain, François & Sandrine), pour la clarté des explications et réponses aux questions. Un grand merci »*

Koronekes (10/2024)

*« La mise en place de cette intervention de Sandrine a intéressé les jeunes et les formateurs. Encore un GRAND MERCI ! »*

Jean-Charles Balthazard (02/2024)

*« Très satisfait »*

Pâtisserie Chapuis  
(06/2023)

*« Sandrine était excellente ! Très professionnelle, énormément de connaissances et très passionnée ! Merci milles fois ! »*

Jana LAI/Bellouet Conseil  
(10/2024)

*« Formation très enrichissante. Formateur au top »*

Société des Bains de Mer  
(03/23)

*« Nous étions 3 à suivre la formation et nous sommes sortis unanimes : une formation de très haute qualité, délivrée de façon magistrale par Sandrine. A recommander sans hésiter »*

Muriel/ The French Pâtissier  
(04/2023)

# Planning

## FORMATIONS 1 JOURNEE – 2025

Locaux Louis François à Croissy-Beaubourg  
(Marne-La-Vallée, 77)

- 14 Janvier 2025
- 4 Février 2025
- 18 Mars 2025
- 8 Avril 2025
- 6 Mai 2025
- 3 Juin 2025
- 8 Juillet 2025
- 26 Août 2025
- 16 Septembre 2025
- 14 Octobre 2025
- 4 Novembre 2025
- 9 Décembre 2025

Pour toute demande,  
nous contacter à l'adresse  
[formation@louisfrancois.com](mailto:formation@louisfrancois.com)  
Ou par téléphone au 0164627420



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée par **AFNOR Certification**  
au titre de la catégorie d'actions suivantes :  
**ACTIONS DE FORMATION**

**Centre de formation de la Maison Louis François**  
17 rue des Vieilles Vignes – 77183 Croissy Beaubourg  
Accès TGV Marne-La-Vallée ou Autoroute A4

# Planning

## MASTERCLASS – 2025

- 6 & 7 Février 2025 – École Ducasse à Meudon  
*Atelier Glaces & Sorbets avec David Alves*

Pour toute demande,  
nous contacter à l'adresse  
[formation@louisfrancois.com](mailto:formation@louisfrancois.com)  
Ou par téléphone au 0164627420



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée par **AFNOR Certification**  
au titre de la catégorie d'actions suivantes :  
**ACTIONS DE FORMATION**

**Centre de formation de la Maison Louis François**  
17 rue des Vieilles Vignes – 77183 Croissy Beaubourg  
Accès TGV Marne-La-Vallée ou Autoroute A4