

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



Qualiopi
processus certifié

 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

Formation pour 6 stagiaires au maximum

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

Langue : Français ou Anglais

Tarif : 650€ HT par personne

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.

Formation « sur mesure »

Lieu : à déterminer

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

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

Langue : Français ou Anglais

Tarif : sur demande

Retours d'expérience

Organisation : 3,8/4



Théorie : 3,8/4



Pratique : 3,9/4



Général : 4,8/5

Source : 30 questionnaires remplis

« Besoin de plus de formations comme celle ci dans la profession »

B Costes/ compagnons du devoir (02/2019)

*« Personnes très aimables et à l'écoute ,ce qui est très apprécié
Bravo ! »*

Christopher/ La Mie Câlina (11/2023)

*« Excellente
Une fois cette formation globale faite, proposer des formations plus ciblées sur certains types de produits
Sandrine est vraiment incollable sur ces produits !
Merci »*

X. Havard/ Ferrandi (12/21)

« Très satisfait »

Pâtisserie Chapuis (06/2023)

« Une très belle journée passée dans votre entreprise »

Laurent Moreno/ Le Bonheur Paris (10/2023)

*« 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 magistrate par Sandrine A recommander sans hésiter »

Muriel/ The French Pâtissier (04/2023)

Planning

FORMATIONS 1 JOURNEE – 2024 Locaux Louis François à Croissy-Beaubourg (Marne-La-Vallée, 77)

- 13 Février 2024
- 5 Mars 2024
- 9 Avril 2024
- 21 Mai 2024
- 4 Juin 2024
- 9 Juillet 2024
- 6 Août 2024
- 3 Septembre 2024
- 8 Octobre 2024
- 5 Novembre 2024
- 3 Décembre 2024

Pour toute demande,
nous contacter à l'adresse
formation@louisfrancois.com
Ou par téléphone au 0164627420



Qualiopi
processus certifié

REPUBLICQUE 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