

Programme des Ateliers Culinaires & Technologiques

LOUIS FRANÇOIS

Ingrédients Alimentaires - Depuis 1908

■ UNE EXPERTISE ET UN SAVOIR-FAIRE 100% FRANÇAIS

Depuis plus d'un siècle la Société Louis FRANCOIS (née 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 société LOUIS FRANCOIS met à votre disposition un pôle d'innovation, une équipe d'ingénieurs et de chefs à votre écoute et à votre service pour découvrir l'excellence des ingrédients alimentaires de sa fabrication.

*** Dans le cadre d'un plan de formation, les démarches et la prise en charge des Ateliers proposés ci-dessous, entrent dans la catégorie des actions de Formation Professionnelle.**

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

Chez Louis François (Marne-la-Vallée)

- Formule 1 journée

Chez Louis FRANCOIS ou au sein de votre entreprise

- Formule « sur mesure ». A la demande.

LOUIS FRANCOIS contacts / T 01 64 62 74 20 / FAX 0164 62 74 36 / formation@louisfrancois.com

Programme des Ateliers Culinaires & Technologiques

• FORMULE 1 JOURNEE

Etudes des textures et des consistances

Durée : 8 heures

La formation se déroule autour de différentes mises en œuvre et de recettes génériques pour explorer, comparer et déguster les différentes textures.

Ces mises en œuvre permettent de comprendre et de procéder au choix du bon ingrédient ou du texturant suivant la problématique ou le projet.

- Le mécanisme de l'eau
- La famille des sucres - Sucres simples, polyol,...
- Les gélifiants - Leurs applications
- Les épaississants - Leurs rôles dans l'alimentation
- Les émulsifiants
- Les aides culinaires de la maison Louis François

Formation pour 7 stagiaires au maximum

Lieu : Société Louis François

Tarif : 650 €HT/personne

• FORMULE « SUR MESURE »

Thèmes spécifiques et « sur mesure »

Durée : adaptée à vos besoins et à la demande

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

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

Tarif : devis sur demande