

N° Siret : 189 740 111 00019  
Déclaration d'activité : 98 97 02298 97

Établissement accueillant  
le public à mobilité réduite

Intervenant :

Raman Kumar SHARMA

« DIPLOME DE L'UNIVERSITE  
DE KASHMIR »

« Avec La  
Chambre de Métiers,  
je me forme, j'avance »

### Plus-value de la formation

A l'issue de cette  
formation, vous  
développerez un savoir-  
faire et une véritable  
culture de la pâtisserie  
Indienne sous tous ses  
angles ; Vous saurez  
concocter toute une  
variété de desserts.

### CONTACT ET INSCRIPTION :

[claudette.arhimann@cma-reunion.fr](mailto:claudette.arhimann@cma-reunion.fr)  
Assistante Administrative

[roselyne.coindevel@cma-reunion.fr](mailto:roselyne.coindevel@cma-reunion.fr)  
Attachée Administrative

[virginie.virapin@cma-reunion.fr](mailto:virginie.virapin@cma-reunion.fr)  
Responsable d'Unité Administrative  
et Pédagogique

Tél. : 0262 28 18 30

URMA DE SAINTE-CLOTILDE  
Service Formation Continue  
Avenue Stanislas Gimart BP 30312,  
97494 SAINTE CLOTILDE  
[www.artisanat974.re](http://www.artisanat974.re)

# PÂTISSERIE INDIENNE

## URMA de Sainte-Clotilde

THEMATIQUE : Perfectionnement technique  
Référence : FCPALI005A

### DATE - DUREE- COÛT

- Dates prévisionnelles : Vendredi 17 novembre 2023
- Durée : 7 heures      Horaires : 8h à 12h et 13h à 16h
- Jour : 1 journée
- Tarif : 175 €
- Artisans : possibilité de prise en charge à 100 % par le FAFCEA selon les critères d'éligibilité.

### MODALITES D'ACCES

- Bulletin d'inscription et pièce d'identité

### OBJECTIFS

- Maîtriser les fondamentaux de la pâtisserie Indienne.
- S'approprier les secrets des recettes en pâtisserie Indienne les plus appréciés et les plus savoureuses.

### PUBLIC / PRE-REQUIS

- RESTAURATEURS - CHEFS HOTELIERS - ARTISANS

### CONTENU DE LA FORMATION

- Découvrir une nouvelle carte de pâtisseries créatives Indiennes.
- Maîtrise des techniques de dosage et de cuisson.
- Préparation de sirops de sucre.
- Réalisation de desserts indiens.

- Milk powder Mysore pak
- Napolitaine
- Ladoo besan : avec raisins, noix de cajou et cardamome.
- Mysore pak
- Barfi au lait
- Barfi besan : Barfi à la farine de pois chiche
- Nankhatai : Sablé Indien à la cardamome
- Kettupona milk la yummy sweet



### METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours de pratique en laboratoire. MODALITES D'EVALUATION : Réalisation finale.

\*Perfectionnement