

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
Assistante Administrative

roselyne.coindevel@cma-reunion.fr
Attachée Administrative

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

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.