

PROGRAMME

-

FORMATION À LA FERMENTATION DE BOISSONS NATURELLES POUR PROFESSIONNELS

I JOUR

Actualisé le 22 juillet 2024

PRÉSENTATION DE LA FORMATION	p.2
OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES GÉNÉRAUX	p.3
LES COURS	p.4
LES FICHES RECETTES	p.5
NATURE ET CARACTÉRISTIQUES DE L'ACTION DE FORMATION	p.6
REFERENTS ET HANDICAP.....	p.7

À PROPOS

Fondée par Marie-Claire Frédéric, spécialiste reconnue de la fermentation naturelle, L'École de fermentation propose des formations en présentiel consacrées à la fermentation.

La formation de fermenteur permet d'acquérir de nombreuses connaissances sur l'histoire, les techniques, la réglementation, le marketing et la pratique de la fermentation.

La formation du Fermenteur s'organise autour de :

D'une demi-journée de cours théoriques ;

D'une demi-journée de cours pratique.

TARIF DE LA FORMATION PRO

- 595 € TTC

TEMPS DE FORMATION (théorie et pratique) : 8 h*

** Ce temps n'inclut pas la mise en pratique et le temps de révision des cours qui nous semblent incontournables pour permettre une bonne appropriation des contenus proposés.*

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES GÉNÉRAUX

La formation a pour objectifs de permettre à ses apprenants de :

1. Acquérir des connaissances complémentaires et transversales en biologie, histoire de l'alimentation, techniques de fermentation et pratique de la fermentation dans le but de renforcer ses savoir de gagner en confiance et maîtriser les processus.
2. Apprendre à connaître les différentes techniques de façon précise et méthodique. Acquérir des précautions et règles d'hygiène les concernant.
3. S'organiser pour une production régulière en vue d'une vente directe au consommateur. Intégrer les boissons dans une cuisine de restaurant saine et créative.
4. Comprendre les accords et la dégustation de ces boissons avec les plats cours du repas pris en commun, constitués de recettes réalisées avec (par ex. sauce au kombucha) et accompagnées des boissons. Cette illustration permettra aux apprenants de conseiller leurs futurs clients pour des accords mets-boissons.
5. Acquérir les notions de marketing adapté aux boissons fermentés : apprendre à dérouler un argumentaire sur les bienfaits des boissons fermentés, les enjeux de santé, d'hygiène de vie et environnementaux, afin de les présenter aux futurs consommateurs.

LES COURS

Les cours sont composés de **présentations sur écran**, d'**activités pratiques**, de **cours pdf complets** et d'un **quiz**.

Un déjeuner composé de plats associant des boissons fermentés est proposé comme une base de discussion ludique et conviviale.

Le cours pratique se termine par une dégustation critique de différentes boissons fermentées.

9 h 30 : Accueil des élèves - Présentation des formateurs, tour de table

10 h 00 : Présentation, les boissons

Leur intérêt dans le cadre d'un restaurant

Leur intérêt pour la santé

Méthodes de fermentation

Pause de 15 min vers 11 h 30

Microbiologie

Les précautions et l'hygiène

Matériel nécessaire selon les volumes produits

Mesure de l'alcool

13 h 00 – Démonstration et dégustation de cocktails

déjeuné, accompagné de boissons fermentées, discussion critique.

14 h 00 : La pratique, réalisation de 5 boissons fermentées différentes

dont Kéfir, Kombucha, Tepache, ginger ale et limonade de fleurs ou une autre boisson selon la saison.

16 h 30 : Évaluation, quizz et correction du quiz

17 h 00 : Questions, bilan.

17 h 30 : Fin. *les apprenants repartent avec les ferments pour réaliser chez eux les différentes boissons.*

LES FICHES RECETTES

Pendant la partie pratique, un certain nombre de **recettes** sont réalisées avec les participants. Une liste des recettes est donnée à titre d'exemple car les recettes changent au fil des saisons.

- Tepache (boisson à base d'ananas)
- Kéfir de fruits
- Kombucha
- Ginger ale
- limonade de sureau
- Kvass
- Boza (boisson sans lactose ni gluten à base de millet)
- Jus de fruits ou de légumes pétillants
- Cocktails fermentés

NATURE ET CARACTÉRISTIQUES DE L'ACTION DE FORMATION

DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

- Elle comporte une partie théorique, sous la forme d'une présentation multimédia. On aborde l'histoire, les pratiques du passé, et les pratiques actuelles autour du monde, ainsi que des notions utiles de biologie, les règles administratives, la sécurité alimentaire, les atouts pour la santé, et quelques points de marketing indispensables.
- Une importante partie pratique suivra. Elle comportera des démonstrations d'un éventail de fermentations de diverses boissons. Les participants prépareront différentes recettes et emporteront chez eux les ferments nécessaires à la réalisation des boissons (grains de kéfir, mère de kombucha, levain de gingembre...). Ces ferments leur permettront de réaliser les boissons chez eux après l'atelier.
- Et enfin, un temps de dégustation, discussion critique et analyse d'échantillons de boissons fermentés.
- Remise d'une documentation à l'issue de formation.

Elle s'appuie sur :

Une approche pluridisciplinaire intégrant des apports de connaissances en **Biologie, réglementation, santé, technique, marketing et pratique** ;

L'articulation entre apports de **connaissances théoriques et pratiques** ;

Un travail de recherche scientifique, de synthèse et de vulgarisation effectué selon une **méthodologie rigoureuse** incluant plusieurs étapes de validation par notre équipe d'experts professionnels pluridisciplinaires;

Un **accompagnement pédagogique** complet facilitant l'**apprentissage par l'expérience**.

PRÉ-REQUIS

Aucun niveau de connaissance préalable n'est demandé ou nécessaire pour pouvoir démarrer la formation.

La maîtrise de base de la langue française est indispensable afin de pouvoir suivre la formation.

ORGANISATION DE L'ACTION DE FORMATION

Modalités : Formation en présentiel.

Lieu de formation : **La Cuisine de Bernard**, 31 rue Eugène Decros LES LILAS (Métro Mairie des Lilas)

Les conditions générales dans lesquelles la formation est dispensée, notamment les moyens pédagogiques et techniques, sont les suivantes :

Évaluation des besoins du participant,

Apports théoriques et séquences pédagogiques regroupées en différents modules,

Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape,

CONTRÔLE DES ACQUIS

Tests de contrôle de connaissances : La journée est évaluée à chaud.

Quiz : À l'issue du cours théorique, un **quiz** sur table est proposé afin de vous aider à auto-évaluer votre compréhension et appropriation du cours.

Afin d'obtenir **votre certificat de fin de parcours**, vous devrez obtenir une note moyenne de 12/20.

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PÉDAGOGIQUE

L'apprenant dispose d'une adresse e-mail dédiée :

contact@lecoledefermentation.fr. Il peut y soumettre ses questions de cours, techniques, et sujets divers.

Assistance administrative et accès :

Pour toute question relative aux formations proposées ou liée à votre inscription, merci de contacter **Pierre Stutin**, chargé de la relation clients et apprenants - pierre@lecoledefermentation.fr.

Vos référents :

Pierre STUTIN, chargée de formation : pour toutes vos questions liées à votre progression, votre parcours de formation.

Marie-Claire Frédéric, experte en fermentation.

Guillaume STUTIN, expert en techniques culinaires.

Accessibilité aux personnes handicapées

HANDICAP MOTEUR

Les locaux de l'école de fermentation ne disposent pas de tout l'équipement permettant aux personnes à mobilité réduite d'accéder à toutes les salles. Des escaliers et marches sont présents et nous ne possédons pas d'ascenseur. Nous tenons un registre de partenaires du territoire à même de vous accueillir.

HANDICAP VISUEL

L'école de fermentation dispose de tous les équipements permettant d'augmenter la visibilité d'une personne atteinte d'un handicap visuel. (vidéo projecteur et possibilité de zoomer sur celui-ci). La taille de la police peut également être augmentée sur les documents papiers livrés par les formateurs.

Pour toute question à ce sujet merci d'écrire à contact@lecoledefermentation.fr