

FORMATION PÂTISSERIE PROFESSIONNELLE >>

Vous maîtriserez les techniques de pâtisserie, du classique aux préparations les plus sophistiquées, en respectant rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité. La gestion des coûts, des stocks et des commandes sera également au cœur de votre formation.

Objectif pédagogique :

Maitriser les techniques fondamentales de la pâtisserie
Apprendre à travailler les produits et maîtriser les cuisons
Acquérir les bases de l'organisation en pâtisserie
Développer la créativité et l'autonomie en pâtisserie

Programme détaillé

Jour 1 : Fondamentaux de la pâtisserie et pâtes de base:

Présentation des matières premières et des équipements, Hygiène et bonnes pratiques en laboratoire, Réalisation des pâtes de base : Pâte sablée, Pâte brisée, Pâte feuilletée, Pâte à choux, Cuissons et conservation des différentes pâtes, Réalisation de biscuits: Génoise, Biscuit Joconde

Jour 2 : Crèmes et garnitures:

Techniques de cuisson et d'épaississement des crèmes, Réalisation des crèmes pâtissières et dérivées :Crème diplomate, Crème mousseline, Crème chantilly, Réalisation des crèmes de base :Ganache chocolat, Crème au beurre, Techniques de montage et garniture des préparations, Montage d'un Paris-Brest ou d'un éclair

Jour 3 : Tartes et entremets:

Techniques de fonçage et de cuison des fonds de tartes, Réalisation de tartes classiques :Tarte au citron meringuée, Tarte aux fruits de saison, Techniques de glaçage et finitions, Montage d'un entremets avec insert et décor, Introduction à l'utilisation de la gélatine et de l'agar-agar

Jour 4 : Chocolaterie et viennoiseries (option 35h):

Tempérage du chocolat, Réalisation de bonbons en chocolat et moulages, Techniques de feuillettage pour la viennoiserie, Réalisation de croissants et pains au chocolat, Travail des pâtes fermentées et conseils sur la fermentation

Jour 5 : Créativité et dressage professionnel(option 35h):

Techniques de dressage et présentation moderne des desserts, Réalisation de décors en sucre et en chocolat, Élaboration d'un dessert à l'assiette, Réalisation d'une pièce montée ou d'un entremets signature, Évaluation des acquis

DURÉE: Option 1 : 21h (3jours) Option 2 : 35h (5 jours)

Public concerné et pré-requis

Ouvert à tous publics et sans pré-requis

Modalité de réalisation

En présentiel, 5 rue Chevreul, 75011

Délais & modalités d'accès

Au plus tard 7 jours avant la date de début de la formation

Participants

Jusqu'à 8 personnes

Méthodes pédagogiques

Alternance entre théorie et pratique
Utilisation du matériel de cuisine
Dégustations et critiques
Démonstrations et exercices culinaires guidés

Modalités evaluations et de suivi

Mises en situation, QCM sur les principales notions abordées en fin de stage, Appréciation en continu pendant les mises en situation, Mise en pratique complète et individuelle en fin de stage, Formulaires d'évaluation de la formation, Feuilles de présence, Attestation de réussite

Support remis

Livret de formation, Fiches pratiques, Modèles de protocoles, Attestation de formation

Accessibilité handicap

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap (aménagement et accessibilité possible)