

## PARTICIPANTS :

Personnel de cuisine et de pâtisserie.

## ORGANISATION :

**Durée :** 14 heures

**Lieux :** Campus du Lac

## INTERVENANT(S) :

Formateur expert – Pâtissier chocolatier glacier confiseur, diplômé de la profession.

## VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

### CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010

Code APE-NAF 8542Z

N° Existence 7233 042 4333

#### Site de Bordeaux

10 rue René Cassin – CS 31996 –

33071 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

#### Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne

Cedex tél : 05 57 25 40 40

campus@formation-lac.com

## OBJECTIFS

### Nature de l'action : Acquisition de compétences.

- Ouvrir son esprit à la création.
- Créer des desserts attrayants.
- Aborder différentes techniques d'assemblage pour la réalisation des desserts.
- Définir les bonnes associations, saveur, texture, formes.

## MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques et mise en pratique.

## PRÉ-REQUIS

Connaître les techniques de base en pâtisserie (tourage, crème anglaise, pâtissière, crèmeux etc.)

Maîtriser les règles d'hygiène et normes HACCP

## CONTENU DU PROGRAMME

### INITIATION A LA CRÉATION.

- Apprendre à travailler et à associer les différentes textures, forme, volume, goût, décor etc...
- Mise en avant de produits locaux.
- Découverte des produits tendances.
- Agrumes asiatique.
- Fruits du Brésil.
- Travailler la technique de sphérification.
- Désucrez les desserts.

### CRÉATION PERSONNALISÉE DE DESSERTS À L'ASSIETTE.

- Réalisation de crèmeux de mousse de biscuit
- Confection d'entremets de tarte moderne

### APPRENDRE LA RÉGULARITÉ.

Présenter des pâtisseries identiques.

### ÉLABORATION DE DÉCORS DE FINITION.

- En chocolat.
- En sucre.

### DEGUSTATION ET ANALYSE DE LA PRODUCTION