

PARTICIPANTS & PREREQUIS :

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

ELIGIBILITE :

FAFIH

VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRACTIQUES :

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 66

campus@formation-lac.com

OBJECTIFS

Nature de l'action : Acquisition de compétences.

- Acquérir les techniques de base de la pâtisserie.
- Réaliser les pâtes et crèmes de base.
- Élaborer des pâtisseries et entremets simples.

MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques et mise en pratique.

CONTENU DU PROGRAMME

FABRICATION DES ÉLÉMENTS DE BASE.

- Réalisation des pâtes de base : pâte brisée, pâte à choux, pâte à biscuit, pâte sablée, pâte à crêpes
- Réalisation des crèmes de base : crème anglaise, crème pâtissière, crème mousseline, crème au beurre, crème chantilly, crème d'amande, crème ganache
- Élaboration des appareils de base : à bavaoïis, à crème prise, à mousses (crème et fruits)

RÉALISATION ET MONTAGE DES PÂTISSERIES ET ENTREMETS SIMPLES.

- Élaboration de pâtisseries : tartes, savarins, choux et éclairs, millefeuilles, pithiviers.
- Confection d'entremets : crème caramel, bavaoïis, pots de crème, moka, biscuit roulé, aumônière de crêpes, pudding diplomate, etc...
- Initiation aux techniques de décors : dressage et présentation pour desserts de restaurant.

ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE BASE DE L'HYGIÈNE.

- Rappel des bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en pâtisserie.
- Maîtrise des dangers et des points critiques en fabrication, la traçabilité.

ÉLABORATION DES BONS D'ÉCONOMAT ET DES FICHES TECHNIQUES.

DÉGUSTATION ET ANALYSE CRITIQUE EN GROUPE.