



Objectifs

- Acquérir les bases de la pâtisserie moderne
- Être capable d'élaborer des recettes à partir de fiches techniques
- Confectionner des produits de pâtisserie en respectant les règles d'hygiène
- Développer de nouvelles recettes

Programme de la formation

Rappel des bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire :

- Bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en pâtisserie,
- Maîtrise des dangers et des points critiques en fabrication – traçabilité

Fabriquer 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 bavaois - crème et fruits, à crème prise, à mousses - crème et fruits).

Réaliser des pâtisseries et entremets simples :

- Élaboration de pâtisseries (tartes, savarins, choux et éclairs, millefeuilles, pithiviers),
- Confection d'entremets (crème caramel, bavaois, pots de crème, moka, biscuit roulé, aumônière de crêpes, pudding diplomate, œufs à la neige, mousses)
- Travail sur les décors et les finitions : pâte d'amande, glaçage, initiation à la pâte à sucre



PUBLIC CONCERNÉ

Personnes novices désirant acquérir les bases de la pâtisserie



DURÉE

Nous consulter



NOMBRE DE STAGIAIRES

Nous consulter



SANCTION/DIPLÔME

Attestation individuelle de formation



Débouchés / Métiers

Poursuite d'études :
CAP pâtissier

Modalités d'évaluation

QCM en fin de formation et mise en situation professionnelle

Méthodes pédagogiques

- Association de théorie et cas pratiques
- Pédagogie participative avec exercices et études de cas dirigés
- Adaptation du cours à la problématique des stagiaires.
- Supports pédagogiques : diaporama, vidéos, fiches synthétiques
- Salle de formation munie d'un vidéo-projecteur et tableau
- Plateau technique