HM FORMATION

Programme de formation

Bases de la pâtisserie et pâtisseries made in USA

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication des desserts inspirés des desserts américains.
- Améliorer la qualité des desserts servis en salle
- Apprendre à maitriser les bases de la pâtisserie française
- Appliquer de nouvelles techniques de décors et de finition
- Apprendre de nouvelles techniques organisationnelles pour rentabiliser son activité en pâtisserie

Pré-requis : Bases en pâtisserie souhaitable

Public : Boulanger, cuisinier, pâtissier, artisan etc

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.
Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.
Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.
Dégustation et critiques des produits réalisés. Le temps de dégustation est compté comme étant du temps de formation car a une visée pédagogique.
Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Techniques apprises durant le stage :

- Réaliser une crème prise
- Réaliser des suprêmes d'agrumes
- Apprendre les bases du dressage
- Réaliser une chantilly
- Réaliser différents types de mousses
- Réaliser des gelées

- Réalisation de crèmes à flan
- Réalisation de panna cotta
- Réalisation de riz au lait
- Réalisation de nage de fruits
- Réalisation de pâtes battues
- Réalisation de pate à cake
- Réalisation de fonçage
- Réalisation de madeleine
- Réalisation de pâtes levées
- Réalisation de guimauve

Exemples de recettes à réaliser *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits)*

- Riz au lait
- Gâteau de semoule à la noisette
- Salade de fraise au basilic
- Panna cotta au chocolat
- Crémeux chaud croustillant au chocolat
-Carpaccio d'ananas au poivre de timut
- Cheese cake aux agrumes
- Cheese cake à froid
- Tarte aux noix de pécan
- Brownies aux fruits sec avec sa crème anglaise
- Cookies mou en cocotte. (Glace vanille)
- Muffins aux myrtilles
- Donuts au sucre et à la vanille
- Variation de cup cake
- Carotte cake
- Pancake au sirop d'érable
- Woopies au cacao
- Pumpkin pie. Tarte à la courge
- Verrine de litchis à la rose
- Madeleine au miel et crème anglaise
- Chouquettes à la chantilly
- Cake de semoule à la cardamome
- Crème brulées au gingembre
- Poires cuite au jus de passion
- Fondant au chocolat à la châtaigne
- Chia bowl aux fruits frais
- Tiramisu classique et variation
- Feuilleté caramel et beurre de cacahuète

- Oursons de guimauve et déclinaison de fruits rouges

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)