HM FORMATION

Programme de formation

Desserts bistronomiques et techniques de dressage

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication des desserts bistronomiques
- Améliorer la qualité des desserts servis en salle
- Maitriser les techniques de décor et de dressages des desserts bistronomiques
- 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 au citron
- Réaliser des suprêmes d'agrumes
- Apprendre les bases du dressage

- Réaliser une chantilly aromatisée, chantilly chocolat,.. etc
- Réaliser des meringues
- Réaliser des gelées, crémeux et confits
- Réaliser une pâte à babas
- Réaliser des pâtes sucrées et réaliser un fonçage
- Réalisation de pâte à choux
- Réalisation de génoise et biscuits battus
- Réalisation de meringue
- Réalisation de décors à base de chocolat
- Réalisation de tuiles et éléments de décoration

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

- Babas à la liqueur de cacao et sorbet genièvre
- Arlettes de patates douces, purée ; praliné de noix
- Blancs battus au cœur coulant de myrtilles
- Cœur de poire rôtie, tuile orange et glace caramel
- Choux pistaches et griottes. Meringues acides et gelée hibiscus
- Crème à la bière
- Salade moderne de clémentine
- Crémeux au café blanc, siphon au sarrasin et nougatine SQS, oxalys et meringues à la noisette
- Crémeux vanille et coriandre, siphon hibiscus et tourbillons de pommes
- Croustillant de mangue au café, sauce au xérès
- Gelée d'hibiscus, fruits rouges et crème crue
-Tarte au chocolat et à la menthe
- Lingot de mandarine et chantilly poivrée
- Lingot de framboises, crémeux estragon et cristallines au chocolat blond
- Myrtilles et gelée hibiscus, sauce Shizo et graines de pavot
- Palet de chocolat chaud. Gavotte au thé lapsang-souchong et réglisse en émulsion
- Pavlova framboise coco
- Semifreddo au citron et aux amarettis
- Tartelettes gianduja et caramel
- Choux à la citronnelle, crème citron et suprêmes d'orange

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