HM FORMATION

Programme de formation

# Les desserts de bistrot

**Domaine :** Technique CHR

**Modalité :** Présentiel

**Objectifs :**

- Développer sa capacité à matriser sa créativité ses connaissances sur le choix d'associations de saveurs raffinées
- Développer sa capacité à matriser les techniques de dressage
- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication de nouveaux desserts de bistrot
- Développer sa sensibilité liée au design (maîtrise des couleurs, textures, formes et contrastes

**Pré-requis :** Bases en pâtisserie souhaitable

**Public :** Boulanger, cuisinier, commis de cuisine, pâtissier, artisan ou toute personne souhaitant se former aux techniques de fabrication de nouvelles recettes de pâtisserie pour la restauration

**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 :**

- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Travail autonome des bases
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif & visuel
- Réalisation des appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts
- Mise en oeuvre des glaçages, décors, finitions et dressage

- Astuces et coté pratique
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon efficace ses outils

*Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes*

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

### 1. Riz au lait coco framboise betterave lime
Riz au lait de noix de coco
Compotée framboise betterave
Riz soufflé caramélisé
Gelée citron vert

### 2. Tarte citron cuisinée
Pâte sablée noisette
Crémeux citron-yuzu
Cédrat assaisonné (huile de sésame toasté)
Suprême d'orange sanguine
Noisette (cazette) torréfiées

### 3. Poire Chocolat
Crémeux chocolat 64%
Poire pochée poivre sichuan- vanille
Gavotte croustillante
Sauce poire

### 4. Pavlova citronnelle
Crème lègère citronnelle
Meringue combava
Agrumes

### 5. Pomme caramel mandarine
Biscuit financier orange
Pomme au beurre cardamome
Caramel mandarine
Siphon épicé

### 6. Mille feuille d'orient
Tuile filo caramélisé
Crème diplomate amande
Sauce fleur d'oranger menthe
Gelée orange gingembre

### 7. Moelleux chataîgne chocolat
Moelleux chataîgne
Steuzel chocolat fruits secs
Panna cotta chocolat noir 70%
Copeaux de chocolat

### 8. Ile flottante Fraise timut
Crème anglaise de base
Blancs ile flottante

Confit fraise poivre de timut
Fraise assaisonnée
Tuile fraise

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