HM FORMATION

Programme de formation

Entremets et petits gâteaux individuels

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Approfondir ou développer ses connaissances sur les bases de la pâtisserie
- Développer sa capacité à matriser les techniques de fabrication, de décors et finitition d'entremets et petits gateaux vues en formation

Pré-requis : Bases en pâtisserie souhaitable

Public : Artisan, pâtissier, boulanger ou toute personne souhaitant apprendre à développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication d'entremets et petits gâteaux.

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 des pâtes et des biscuits
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif et visuel
- Réalisation des mousses, crémeux, confits, glaçages…
- Travail du chocolat pour les décors, du chocolat plastique et de la pâte à sucre
- Trucs et astuces
- Réalisation d'une gamme d'entremets et petits gateaux individuels adaptée à la clientèle.
- Réflexion sur les différentes associations de saveurs et textures.
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon rationnelle et efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des pâtisseries suivantes

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

Roulé exotique
Biscuit pâte à choux, confit exotique, ganache montée coco.

Roulé fraîcheur
Biscuit pâte à choux, confit framboise, ganache montée vanille.

Tendresse
Biscuit chocolat, croustillant amande, crémeux chocolat noir, caramel exotique et mousse chocolat noir.

Douceur
Biscuit noisette et éclats de noisettes croustillant praliné, crémeux lait-noisette, mousse chocolat lait.

Snow
Biscuit coco, compotée de framboise, mousse légère coco.

Berry
Biscuit financier et crumble amande, compotée de cassis, mousse à la vanille.

Saveurs d'antan
Biscuit madeleine, crème brûlée orange, crumble cacao, mousse chocolat noir.

Roussillon
Croustillant amande, crémeux pistache, compotée d'abricot, mousse nougat.

Intense
Biscuit vanille, croustillant amande, compotée de fruits rouges, mousse au citron vert.

Sunrise
Biscuit banane, pâte sablée amande, crémeux exotique, mousse à la vanille.

Cacao
Biscuit chocolat, croustillant grué de cacao, crémeux tonka, mousse au grué de cacao grillé.

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