HM FORMATION

Programme de formation

Gâteaux de voyages, sablés et tuiles

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Approfondir ou développer ses connaissances sur les bases de la pâtisserie
- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication de gateaux de voyages, sablés et tuiles 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 de gâteaux de voyages 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 :

- 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
- Trucs et astuces
- Réalisation d'une gamme de gateaux de voyages, sablés et tuiles 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)

Les sablés :

- Sablés diamants
- Sablés florentin
- Romias
- Sablés fleur de sel
- Sablés citron
- Sablés bretons
- Sablés sans gluten
- Sablés piemonts
- Sablés chocolat
- Cookies aux graines
- Sablés noisettes
- Cigarettes russes
- Cantucinni
- Pains d'amande
- Pains d'anis
- Spéculoos
- Galettes driasker
- Langues de chat

Les tuiles :

- Tuiles à l'orange
- Tuiles au grué de cacao
- Tuiles praliné
- Tuiles de seigle
- Tuiles aux amandes
- Tuiles passion
- Tuiles coco

Gâteaux de voyages :

- Cake citron
- Cake aux fruits confits
- Cake marbré
- Cake chocolat
- Cake passion
- Cake orange
- Cake abricot - noisette
- Cake vanille - myrtille
- Cake gianduja
- Pain de Gênes amande

- Pain de Gênes pistache - griotte
- Financier amande - framboise
- Financier noisette - myrtille
- Financier pistache - griotte
- Madeleine vanille…

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