HM FORMATION

Programme de formation

Les classiques en pâtisserie

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 finition et de décors de classiques boutique mis au gout du jour

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 classiques boutique mis au gout du jour

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 desserts / pâtisseries suivantes

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

Flan Vanille
Pâte sucrée, appareil à flan vanille.

Flan noisette
Pâte sucrée, appareil à flan noisette.

Paris-Brest
Pâte à choux, crème pralinée, praliné coulant et noisettes caramélisées.

Saint-Honoré
Pâte à choux, crémeux chocolat, mousse légère vanille.

Eclairs/Religieuses
Pâte à choux, crémeux et glaçage.

Tarte chocolat
Pâte sucrée, biscuit chocolat, sauce chocolat et nougatine au grué de cacao.

Tarte tatin
Pâte sucrée, frangipane, pommes caramélisées, mousse vanille.

Tarte citron
Pâte sucrée, dacquoise citron, confit de citron, crémeux citron et meringue italienne.

Forêt Noire
Biscuit chocolat, compotée de griottes, crémeux chocolat noir, mousse à la vanille.

Fraisier
Biscuit vanille, compotée de fraises et mousse vanille.

Framboisier
Biscuit vanille, compotée de framboises et mousse vanille.

Baba au rhum
Pâte à baba, imbibage rhum exotique, chantilly mascarpone, fruits frais.

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