HM FORMATION

Programme de formation

Les desserts aux fruits

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs : Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication des desserts aux fruits

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

- Réalisation de marinades
- Apprendre à réaliser des suprêmes d'agrumes
- Maitriser la découpe des fruits et leur incidence sur la dégustation
- Réaliser une crème à tiramisu
- Réaliser des gelées

- Comprendre l'importance des infusions
- Connaitre et découvrir de nouveaux ingrédients

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

- Carpaccio d'ananas au poivre de timut
- Crème prise citronnée et baies de goji, segments d'agrumes marinés au citron vert.
- Pommes compotées et gelée de cidre brut
- Tiramisu de framboises à la citronelle
- Simple salade fraicheur aux agrumes et aloévera

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