HM FORMATION

Programme de formation

Les desserts d'inspiration thaï

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication des desserts inspirés des desserts thaï.
- Améliorer la qualité des desserts servis en salle
- Apprendre à maitriser les bases de la pâtisserie française
- Appliquer de nouvelles techniques de décors et de finition
- Apprendre de nouvelles techniques organisationnelles pour rentabiliser son activité en pâtisserie

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

- Réaliser une crème prise
- Réaliser des suprêmes d'agrumes
- Réaliser une pâte à choux

- Réalisation d'un crémeux
- Apprendre les bases du dressage
- Réaliser une chantilly
- Réaliser différents types de mousses
- Réaliser des gelées
- Réaliser un fonçage
- Réaliser des agrumes confits

Exemples de recettes à réaliser *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits)*

- Riz à l'impératrice au lait de coco
- Mousseux d'aloé-vera et pamplemousses
-Tartelette de litchis aux pamplemousses
- Verrine de mangoustan
- Nage de mangue à la citronnelle et au gingembre
- Mousse au sésame et éclats de cacahuète
- Cake au thé vert matcha
- Gâteau de semoule à la cardamome
- Croustillant de noix de coco
- Iles flottantes au sésame grillé et coulis caramel
- Choux à la citronnelle
- Crème brulée au gingembre
- Verrine de litchis à la rose
- Crumble de cacahuète et dés de mangues rôties.
- Nems de coco et mangue
- Perle de coco au citron vert
- Crème renversées à la bière thaï
- Carpaccio d'ananas aux poivres et sauce épicée

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