HM FORMATION

Programme de formation

Les pâtisseries basiques pour les bistros

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication des desserts de bases pour bistro / restaurant
- Améliorer la qualité des desserts servis en salle
- Maitriser les techniques de décor des desserts de bases
- 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 au citron
- Réaliser des suprêmes d'agrumes

- Apprendre les bases du dressage
- Réaliser une chantilly aromatisée, chantilly chocolat, etc
- Réaliser des fruits au sirop
- Réaliser des meringues
- Réaliser des gelées, crémeux et confits
- Réaliser une pâte à babas
- Réaliser des pâtes sucrées et réaliser un fonçage
- Réalisation de siphons
- Réalisation de mousse sur pâte à bombe et mousses aux fruits
- Réalisation de pâte à choux
- Réalisation de génoise et biscuits battus
- Réalisation de meringue
- Réalisation de gâteaux montés à la palette

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

- Gâteau de semoule à la cardamome et aux agrumes
- Mont blanc tradition
- Cookies moelleux en cocoatte et glace vanille
- Semoule au lait
- Mousse au chocolat noir et fleur de sel
- Mousse au chocolat blanc et fleur de jasmin
- Paris-Brest Revisité
- Mi-cuit au chocolat
- Poires cuites au vin blanc
- Riz au lait à l'impératrice garnis
- Tarte pommes façon normande
- Tarte pommes façon alsacienne
- Tarte aux deux citrons
- Tarte au chocolat simplissime
- Tatin de pommes et de coings
- Semifreddo au citrons et amarettis
- Verrine rose et framboise
- Tiramisu tradition
- Profiterole vanille chocolat
- Pommes aux four à l'orange confite
- Cheese cake
- Cheese cake à froid aux spéculoos
- Panna cotta vanille et granola
- Panna cotta fruits éxotiques
- Verrine de coco croustillante
- Foret noire tradition
- Babas au rhum
- Blancs battus, cœur coulant cassis
- Cake au thé matcha
- Crème brulée au gingembre et
- Crème brulée à la bière
- Pastizzu au caramel
- Crème renversée

- Crème aux œufs au chocolat
- Nougat glacé au cacao
- Nougat glacé tradition
- Tarte au chocolat et à la menthe

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