HM FORMATION

Programme de formation

Développer une gamme de pâtisserie pour boutique

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 nouvelles recettes en pâtisserie vues en formation
- Développer sa capacité à maitriser les techniques de montages et décors des réalisations qui seront effectuées en formation
- Développer la gamme de gâteaux nécessaires à l'élaboration d'une vitrine
- Travailler sur l'organisation et le travail rationnel

Pré-requis : base en pâtisserie souhaitable

Public : Du chef de cuisine au commis de cuisine, artisan, pâtissier, boulanger 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 pâte et des biscuits
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif et visuel
- Mise en œuvre des décors, glaçages, pulvérisations, finitions
- Travail du chocolat pour les décors, du chocolat plastique
- Trucs et astuces
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon rationnelle et efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des desserts / pâtisseries suivantes

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

Pâte à choux

Mousses tendance

Tartes
Tarte avec fonçage/ tarte sans fonçage/ tarte feuilletée

Décors en chocolat

Gâteaux de voyage
Cakes/ Fours secs/ Macarons / Cookies

Entremets / Buches
Divers montages/ Finitions/ Glaçage

Création en pâtisserie Française

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