HM FORMATION

Programme de formation

Les confiseries

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Réaliser une gamme de confiserie diverse et variée.
- Être capable de réaliser différentes recettes.
- Cuire à la bonne température les sirops.
- Proposer une gamme personnalisée, à sa clientèle, de confiseries.

Pré-requis : Bases en pâtisserie demandée

Public : Boulanger, cuisinier, commis de cuisine, 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 :

Réalisation de diverses confiseries.
Réalisation de différentes recettes :

- Pâtes de fruits
- Guimauves
- Nougat

- Fruits caramélisés
- Caramels

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

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

Pâte de fruits
Fraise, Framboise, Cassis, Griotte, Fruits rouges, Abricot, Pêche, Poire, Pomme, Exotique, Orange.

Guimauves
Vanille, Fraise, Framboise, Cassis, Griotte, Fruits rouges, Pêche, Pomme, Banane, Passion, Coco, Citron, Orange.

Nougat
Nougat de Montélimar.

Caramels mous
Vanille, Chocolat, Tonka, Framboise, Fleur de sel.

Fruits caramélisés
Noisettes, Amandes, Cacahuètes, Noix de macadamia, Noix de Pécan.

Orangettes/Citronettes/Tranches d'orange confites
Orangettes enrobées, Citronettes enrobées, Oranges confites partiellement enrobées.

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