HM FORMATION

Programme de formation
Les macarons

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Réaliser des macarons sur base de meringue italienne.
- Être capable de dresser des macarons.
- Réaliser les décors et garnitures appropriées.
- Proposer une gamme personnalisée de macarons.

Pré-requis : Bases en pâtisserie souhaitable

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 coque macarons sur base de meringue italienne.
Réalisation de différentes garnitures :

- Ganaches
- Confitures
- Masses blanches

- Différents inserts…

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)

Vanille

Pistache

Arlequin (bonbon)

Noisette

Pâte à tartiner

Caramel

Café

Pain d'épices

Citron

Exotique

Miel-abricot

Framboise

Fraise tagada (bonbon)

Griotte

Cassis

Menthe-chocolat

Chocolat

Amande

Orange

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