



PRÉSENTATION DE LA FORMATION

■ OBJECTIFS

- Acquérir les techniques de base de la pâtisserie
- Réaliser les pâtes et crèmes de base
- Élaborer des pâtisseries et entremets simples

■ PARTICIPANTS ET PRÉ-REQUIS

- Personnel de cuisine et de pâtisserie

■ INTERVENANT

- Formateur pâtisserie, diplômé de la profession, Chef Pâtissier en activité, expérience professionnelle dans de grandes maisons

■ DURÉE / RYTHME

- 2 jours consécutifs, soit 14 heures
- Dates : **consulter notre calendrier**
- Horaires : de 9h à 17h, café d'accueil à 8h45

■ VALIDATION

- Évaluation des acquis, bilan et certificat de formation

■ INFOS PRATIQUES

- Prix : 600€ net de TVA.
- Pour les cotisants FAFIH, entièrement financé sur le budget spécifique des actions collectives (dates en vert)
- Financement possible par l'AGEFICE pour les TNS ou votre OPCA (Fafih, Agefos, Forco, etc.) au titre du Plan de Formation
- Déjeuner non inclus, possibilité de déjeuner sur place (distributeur automatique ou commande de plateaux repas)

■ LIEU

- Centre de Formation du Lac à Bordeaux-Lac

PROGRAMME

■ FABRICATION DES ÉLÉMENTS DE BASE

- La réalisation des pâtes de base : pâte brisée, pâte à choux, pâte à biscuit, pâte sablée, pâte à crêpes
- La réalisation des crèmes de base : crème anglaise, crème pâtissière, crème mousseline, crème au beurre, crème chantilly, crème d'amande, crème ganache.
- L'élaboration des appareils de base : à bavares à crème prise, à mousses (crème et fruits)

■ RÉALISATION ET MONTAGE DES PÂTISSERIES ET ENTREMETS SIMPLES

- L'élaboration de pâtisseries : tartes, savarins, choux et éclairs, millefeuilles, pithiviers
- La confection d'entremets : crème caramel, bavares, pots de crème, moka, biscuit roulé, aumônière de crêpes, pudding diplomate, etc.
- Initiation aux techniques de décors : dressage et présentation pour desserts de restaurant

■ ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE BASE DE L'HYGIÈNE

- Rappel des bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en pâtisserie. La maîtrise des dangers et des points critiques en fabrication, la traçabilité

■ ÉLABORATION DES BONS D'ÉCONOMAT ET DES FICHES TECHNIQUES

■ DÉGUSTATION ET ANALYSE CRITIQUE EN GROUPE

■ MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Pédagogie active basée sur un apport théorique et une mise en application pratique.
- Un support de formation sera remis à chaque participant.

Contacts

Marion NIQUET

Tél. : 05 56 79 51 86
best@formation-lac.com

Sylvie BRUNORO

Tél. : 05 56 79 51 15
info@world-sommelier.com

BEST
Bordeaux Ecole Supérieure de la Table
Centre de Formation du Lac
10 rue René Cassin
33049 BORDEAUX CEDEX

www.best-gastronomie.com

