

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 PRÉREQUIS

- Personnel de cuisine et de pâtisserie

INTERVENANT

- Antoine WEYLAND ; Formateur pâtisserie, diplômé de la profession, chef pâtissier en activité, expérience professionnelle dans de grandes maisons

DURÉE / RYTHME

- 2 jours consécutifs (14 heures)
- Dates : consulter notre calendrier
- Horaires : de 8h30 à 16h30, café d'accueil à 8h15 (*sous réserve de modification*)

VALIDATION ET INFOS PRATIQUES

- Évaluation des acquis, bilan et certificat de formation
- Tarif : 600€ (prix net de TVA)
- Financement possible par votre OPCA, Pôle emploi ou autofinancement
- Déjeuner non inclus, possibilité de déjeuner sur place

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de démonstrations et de participation active
- Support de formation remis à chaque participant

LIEU

- Centre de Formation du Lac (Bordeaux-Lac)

PROGRAMME

FABRICATION DES ÉLÉMENTS DE BASE

- Réalisation des pâtes de base : pâte brisée, pâte à choux, pâte à biscuit, pâte sablée, pâte à crêpes
- Réalisation des crèmes de base : crème anglaise, crème pâtissière, crème mousseline, crème au beurre, crème chantilly, crème d'amande, crème ganache
- Élaboration des appareils de base : à bavaois, à crème prise, à mousses (crème et fruits)

RÉALISATION ET MONTAGE DES PÂTISSERIES ET ENTREMETS SIMPLES

- Élaboration de pâtisseries : tartes, savarins, choux et éclairs, millefeuilles, pithiviers
- Confection d'entremets : crème caramel, bavaois, 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
- 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



Contacts

Marion NIQUET
Tél. 05 56 79 51 86

Christine DARMUZEY
Référente Formation Continue

best@formation-lac.com
best-gastronomie.com