

Objectifs: Acquérir les bases de la confection des différents appareils et pâtes de base.
Proposer une gamme de tartes salées.

Public: Tout professionnel de restauration qui désire proposer des produits en restauration rapide ou en snacking

Accessibilité : tout public y compris PSH - à signaler en amont de la formation - pour mise en place des spécificités liées au handicap merci de prendre contact directement auprès de notre référent handicap : referenthandicap@formalyon-conseil.fr

Prérequis: Connaissances des bases de techniques culinaires
Connaissance et mise en application des règles d'hygiène en cuisine

Formateur: Formateur indépendant titulaire d'un diplôme en cuisine et expérimenté dans le domaine de la cuisine

Délais d'accès: Formation accessible toute l'année en intra-entreprise.
Délai d'accès moyen constaté 1 mois.
Dates de formation à définir avec le formateur.

Durée: 32 heures (4 jours)

Horaires: 8h/12h - 14h/18h

Lieu de la formation: Sur site (voir moyens techniques)

Tarif: A partir de 80 € HT de l'heure par stagiaire

Mail contact@formalyon-conseil.fr
Réponse sous 48 h

Appareils de base

- Choisir ses matières premières
- Réaliser des pâtes classiques aux saveurs nouvelles
- Connaître les différents types de pâtes : brisées salées, feuilletées, sablées salées

Organisation du travail

- Savoir effectuer le pétrissage de base
- Procéder au conditionnement
- Maîtriser le stockage en froid positif

Réalisation des garnitures

- Choisir les ingrédients et différents cuissons
- Utiliser les assaisonnement et épices

Confection des recettes

- Procéder à l'assemblage:
 - Mise en moule
 - Cuisson à blanc et pré-cuisson

Réalisation de fiches recettes

- Réaliser différentes recettes théoriques en fonction des tendances et saisons:
 - Tartes fines
 - Pies
 - Quiches et tourtes
 - Finitions et décors

Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** Support pédagogique fourni par le formateur remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances
- **Moyens Techniques:** Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. Les stagiaires réalisent eux même les recettes à l'aide du formateur. Dégustation et autocritique de chaque recette. La formation sera réalisée sur le lieu de production habituel du stagiaire dans le respect des lois relatives du code du travail
- **Moyens d'évaluation:**
 - 1 QCM en début et fin de stage permettra d'évaluer l'évolution ou l'acquisition de connaissance à l'issue de l'action de formation ;
 - 1 questionnaire de satisfaction complété par le stagiaire permettra l'évaluation des objectifs.
 - 1 certificat de réalisation en fin de stage sera remise au stagiaire.

Les + de cette formation :

Sur mesure, au poste de travail, elle répond aux besoins spécifiques de chacun. Cette méthode de formation emporte la satisfaction des stagiaires