

Objectifs: Exploiter les techniques de base de la pâtisserie pour créer des desserts.

Apprendre à combiner les différentes bases pour réaliser diverses recettes.

Public: Tout professionnel souhaitant acquérir les techniques nécessaires à la maîtrise de la pâtisserie

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 pâtisserie

Formateur: Formateur indépendant titulaire d'un diplôme de pâtisserie et justifiant d'une expérience dans le domaine de la pâtisserie

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: 24 heures (3 jours)

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

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

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

Mail : contact@formalyon-conseil.fr

Réponse sous 48 h

Réalisation des biscuits et pâtes de base:

- Apprendre à réaliser les différentes bases :
 - Pâtes à brioche, feuilletée, brisée, sucrée, génoise, à baba...
 - Biscuits: Joconde, madeleine, dacquoise...
- Maîtriser la technique de mise en plaques
- Réaliser une cuisson parfaite
- Découvrir le stockage en froid négatif

Les garnitures associées aux différents desserts

- Décliner les différents desserts de base grâce aux garnitures
- Apprendre à réaliser les principales garnitures :
 - Crèmes et mousses de base : anglaise, pâtissière...
 - Gelées : pomme, yuzu, mangue...
 - Compotées et marmelades
 - Les crèmes bavaroises et mousses
 - Ganaches et inserts : chocolat, insert crémeux...
- Travailler le sucre : meringues, caramel, sirop

Le montage la décoration et la finition

- Savoir assembler les différentes garnitures
- Réaliser parfaitement le masquage et le glaçage
- Utiliser le caramel et la nougatine

Réalisation de recettes originales

- Identifier les ingrédients variables des différentes recettes
- Choisir les ingrédients de remplacement adéquats
- Savoir adapter la recette et la cuisson

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

Après le stage... vous souhaitez vous perfectionner ?

Vous pouvez choisir toute formation aux métiers de bouches, Chocolaterie, confiserie, entremets.....

FORMALYON CONSEIL

Adresse : 73 Cours Albert Thomas 69447 LYON CEDEX 03
Téléphone : 04.86.11.93.07 E-mail: contact@formalyon-conseil.fr
SIRET : 33401996500055 Code APE : 8559B

Société enregistrée sous le N° 11940925094 auprès de la préfecture de la région Ile de France