

Objectifs: Exploiter le mélange des parfums et textures pour créer des recettes originales.

Appliquer les techniques spécifiques à la réalisation de petits fours, mignardises et petits gâteaux

Public: Tout professionnel souhaitant perfectionner ses techniques en pâtisserie et réaliser des petits fours et mignardises.

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: 35 heures (5 jours)

Horaires: 8h/12h - 14h/17h

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

L'art du chocolat:

- Travailler autour du chocolat
- Réaliser :
 - Des pièces et bonbons moulés en chocolat
 - Des ganaches, compotées et inserts au chocolat
 - Des mignardises et entremets en chocolat

Les macarons:

- Confectionner et mettre en fabrication des macarons
- Maîtriser les techniques de cuisson
- Produire les garnitures : ganache, confiture, crème au beurre, caramel beurre salé...
- Décliner les goûts, les textures et l'aspect autour des couleurs et saveurs
- Maîtriser les techniques de finition
- Optimiser la conservation

Les entremets et petits fours fourrés:

- Réaliser différentes recettes :
 - Biscuits de base
 - Crèmes et mousses
 - Inserts et ganaches
- Innover en utilisant différentes formes de montage : en cercle, en carré, en cadre...

Réalisation de mignardises

- Elaborer des recettes originales et rechercher la meilleure décoration

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

- **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