

Objectifs: Apprendre et appliquer les techniques de base pour créer des macarons.
Réaliser combiner les bases pour créer une gamme de macarons diversifiée.

Public: Tout professionnel souhaitant acquérir les techniques nécessaires à la réalisation de macarons.

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

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

Confection des coques:

- *Elaborer une technique d'organisation*
- *Fabriquer des coques a macarons natures et aromatisées*
- *Maîtriser la technique de mise en plaques*
- *Exécuter la bonne technique de cuisson*

Les garnitures associées

- *Produire les garnitures :*
 - *Crèmes*
 - *Gelées : pomme, yuzu, mangue...*
 - *Compotées et marmelades*
 - *Ganaches*
 - *Crèmes au beurre*
 - *Caramel*

Décoration et finition:

- *Réaliser des coques de formes et couleurs originales*
- *Choisir les garnitures adaptées*
- *Innover autour des couleurs et saveurs*
- *Conservier les macarons*

Réalisation de recettes originales

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

Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** *Support pédagogique 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 bouche :
chocolaterie, entremets, sculpture sur fruits....*