

Objectifs: Améliorer les différentes recettes de base pour créer des desserts en verrines. Développer le mélange des parfums et textures pour réaliser des desserts glacés et originaux

Public: Tout professionnel souhaitant perfectionner ses techniques en confection d'entremets glacés et réaliser de beaux desserts en verrines.

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: 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

Réaliser les biscuits et préparations de base:

- Réaliser les différentes étapes et procédures pour la fabrication des biscuits :
- Pesée des ingrédients
- Fabrication des biscuits
- Technologie de la glace et matières premières
- Cuisson
- Stockage en froid négatif

Les garnitures associées aux différents entremets

- Préparer les différentes garnitures pour entremets
- Sorbets
- Crèmes glacées
- Glaçages et coulis
- Mousses glacées
- Ganaches et inserts : chocolat, insert crémeux...

Le montage en verrines la décoration et la finition

- Savoir accorder les différents parfums et textures
- Choisir le bon type de verrines
- Décliner les entremets réalisés en coupes
- Le montage et la présentation du dessert

Réalisation de recettes originales

- Identifier les ingrédients variables des différentes recettes
- Concevoir des desserts élégants et rapides à mettre en place
- Créer une gamme d'entremets glacés aux parfums et textures variées

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 :
desserts, chocolaterie, travail du sucre...