

LES TECHNIQUES DE BASE EN PATISSERIE PROFESSIONNELLE

PR8160093251

Taux de satisfaction des stagiaires : 9,3/10

Acquérir ou revoir les bases de la pâtisserie et la confection des différents types de pâtes en milieu professionnel.

Durée: 42.00 - (6.00 jours)

Profils des stagiaires

- Restaurateur, chef de cuisine, personnel de cuisine
- Tout personnel et gérant du secteur de la boulangerie et pâtisserie

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Appliquer les techniques de fabrication des différentes pâtes pour réaliser des pâtisseries
- Réaliser une pâte à choux : confectionner des éclairs, religieuses, Salambo, St Honoré , chouquettes
- Réaliser les pâtes friables : pâte sucrée, pâte sablée, pâte à foncer, pâte brisée, pâte salée
- Confectionner des tartes, gâteaux de voyage, sablés diverses, petits fours, petits gâteaux
- Réaliser les pâtes feuilletées :confectionner des palmiers, sacristins, dartois, bandes frangipanes, galettes des rois ...
- Revisiter les décors et finitions

Contenu de la formation

- RAPPELS DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE : 2H00
 - Gestes élémentaires d'hygiène
 - Tenue vestimentaire
 - Repérer les emplacements stratégiques d'hygiène et de sécurité
- APPROCHE TECHNOLOGIQUE DES MATIERES PREMIERES : 2H00
 - Impact et conséquences de chaque matière première dans la réalisation
 - Origine des matières premières
 - Choix des matières premières et des produits
- PREPARATION ET VERIFICATION DU MATERIEL : 0H30
 - Choix du matériel adapté à la fabrication
 - Vérification de l'état du matériel
- DERoule DES ETAPES DE FABRICATION : 0H30
 - Suivre une fiche technique
 - Organigramme des étapes de fabrication
- REALISATION DE LA PATE A CHOUX : 7H00
 - Compétences à acquérir :
 - Savoir réaliser et respecter les pesées. Réaliser la première cuisson (panade). Comment incorporer les œufs. Savoir dresser différentes formes à la poche : éclairs, paris-brest, Salambo, religieuses etc...Maîtriser les techniques de cuisson. Maîtriser les techniques de garnissage. Savoir réaliser une finition : fondant, pâte d'amande, sucre cuit, etc...

- Cas pratique :°
- Réalisation de pâtisseries traditionnelles (éclairs, religieuses, Salambo, St Honoré, chouquettes,) et ou réalisations de pâtisserie tendances (éclairs revisités avec diverses garnitures : ex : citron meringué, pommes tatin, façon fraisier etc...
- REALISATION DES PATES FRIABLES : pâte sucrée, pâte sablée, pâte à foncer, pâte brisée, pâte salée - 14h00
 - Compétences à acquérir :
 - Savoir réaliser et respecter les pesées. Appréhender les différentes techniques : par sablage, par crémage en fonction des différentes pâtes. Viser l'utilisation de chacune des pâtes : ex : tarte normande avec pâte à foncer. Maîtriser les textures, les techniques pour abaisser et foncer la pâte Maîtriser les techniques de cuisson. Elaborer les différentes garnitures : compotes de fruits, crèmes appareils crévés, appareils salés etc...Maîtriser les temps de refroidissement
 - Cas Pratique :
 - Réalisation de pâtisseries traditionnelles (tarte bourdaloue, tarte normande, tarte aux fruits frais etc , gâteaux de voyage etc...) et ou réalisations de pâtisserie tendances (tarte au citron revisitée, tarte au chocolat tendance, ...°
- REALISER DES PATES FEUILLETEES : 16h00
 - Compétences à acquérir :
 - Savoir réaliser et respecter les pesées. Réaliser l'amalgame de la détrempe. Préparer la pâte au tourage. Savoir réaliser des tours doubles et des tours simples. Maitriser les techniques de cuisson Confectionner les diverses garnitures : compotes, crèmes etc ...
 - Cas Pratique :
 - Réalisation de pâtisseries traditionnelles (mille feuilles , galette des rois, sacristins, apéritifs salés, croustes de bouchers etc ,) et ou réalisations de pâtisserie tendances (puits d'amour, tartes salées, quiches revisités, mille feuille pistache framboise etc...°

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique allée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
Démonstrations des pratiques professionnelles
Apports technologiques appliqués
Mise en situation directe du stagiaire avec la réalisation des recettes.
Visualisation des produits et des recettes
Dégustation et analyse critique des productions
Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Questionnaire de positionnement en amont de la formation
Exercices d'application. Mises en situation.
Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur
Evaluation de la satisfaction des apprenants en fin de stage
Nous pouvons également mener des enquêtes à froid pour évaluer la mise en oeuvre des acquis de la formation
Attestation de compétences remise sur demande

Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.

5400.00 €

Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.



ORDI N' CO - AMRIS FORMATION

Zone Athélia III - 785, Voie Antiope - 13600 LA CIOTAT - 04 42 03 04 42
patricia.clere@ordinco.com - formation@amrisformation.com



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter notre référent handicap :

Gospel DAGOGO au **04 42 03 04 42** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique

Attestation de compétences remise sur demande

Contact : 04 42 03 04 42

Date de création : 3 mars 2024