

LA CONFISERIE

PR8160093251

Maîtriser la cuisson du sucre pour créer des confiseries.

Durée: 21.00 - (3.00 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 :

- Maîtriser la cuisson du sucre, les mélanger, mouler des pâtes de fruits, maîtriser la température de cuisson du sucre.
- Mettre en pratique les techniques de fonte, de façonnage et de fourrage.
- Confectionner des produits de confiserie : confitures, guimauve, pralines, pâtes de fruits, nougat, pâte d'amande, caramels etc...

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 - 1H30
 - 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 - 1H30
 - Choix du matériel adapté à la fabrication
 - Vérification de l'état du matériel
- DEROULE DES ETAPES DE FABRICATION - 1H00
 - Suivre une fiche technique
 - Organigramme des étapes de fabrication
- LES BASES DE LA CONFISERIE - 7H00
 - Savoir réaliser une pâte de fruits
 - Maîtriser la cuisson
 - Le refroidissement, le détaillage, la conservation
 - Savoir réaliser des guimauves :
 - Savoir réaliser des nougats blancs et nougats noirs adaptés au gout du client
 - Détaillage et conservation
 - Savoir réaliser une pâte d'amande
 - Savoir réaliser un caramel dur et ou tendre ex : à la pistache, cacahuète, noisette et chocolat etc..

- Détaillage et emballage
- DEMONSTRATION ET FABRICATION - 7H00
 - Pesée des ingrédients
 - Applications et explications de gestes techniques
 - Mise en pratique par les stagiaires
 - Rectification des gestes jusqu'à maîtrise des techniques
- CRITIQUE ET ANALYSE DU PRODUIT FINI - 1H00
 - Evaluation de la qualité de la cuisson : qualité visuelle, qualité gustative, présentation du produit fini,
 - Interprétation packaging du produit fini

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 alliée 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.

2700.00 €

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.

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



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



Contact : 04 42 03 04 42

Date de création : 3 mars 2024