



FORMATION EN PATISSERIE : LES TECHNIQUES DE BASE

*Notre formateur : Vincent Chapuis, 25 ans d'expériences en boutique
et restaurants étoilés*

Programme de formation

Objectif : Acquérir ou approfondir des connaissances et compétences techniques en pâtisserie pour augmenter votre attractivité.

Public visé : Toute personne travaillant dans les métiers de bouche

Prérequis : Aucun

Méthode et outils pédagogiques : Méthode active permettant un apport théorique et pratique applicables immédiatement. Des fiches techniques seront remises en fin de formation

Durée : 4 jours / 28 h

Nombre de stagiaire : De 1 à 5 stagiaires

Modalités de contrôle : Évaluation des cas pratiques par le formateur

Sanction : Attestation de formation

Programme

- Sélection et entretien de l'équipement de la pâtisserie.
- Les différents types de pâtes : choux, feuilletées, sablées, biscuits
- Les principes de mélanges de base pour obtenir textures parfaites et régulières
- Les crèmes et garnitures : saveurs, textures
- Repérer l'incidence des textures dans la conception des différentes garnitures.
- Réalisations de garnitures originales et variées.
- Éléments de décoration rentables et originaux.
- Confections de décors, création et présentation.

Réalisation de pâtisserie :

- Module 1 : les entremets de saison
- Module 2 : la confiserie (guimauve, pâte de fruits, caramel...)
- Module 3 : les cakes et gâteaux de voyage
- Module 4 : les desserts à l'assiette
- Module 5 : les bases et les incontournables de la pâtisserie française
- Module 6 : les tartes classiques et modernes
- Module 7 : les glaces et entremets glacés
- Module 8 : les macarons et petits fours
- Module 9 : les pièces montées classiques et revisitée