

Les pâtisseries en grands volumes



Durée 7 heures (1 jour)	Date En fonction de vos disponibilités
Lieu Cuisine d'application en centre de formation	Prix 950 € HT /personne 1200 € HT : tarif groupe

Public concerné

Tout professionnel cuisinant en restauration collective

Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Confectionner les éléments de base d'une **pâtisserie** en grande quantité (de 200 à 500 convives/jour).

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Connaître des techniques et astuces pour réaliser des pâtisseries en grands volumes.
- Posséder des points de repère sur les quantités à prévoir pour réaliser des recettes en grands volumes.
- Préparer des desserts en grands volumes afin de répondre à une demande lors d'un événement tel qu'un anniversaire ou d'une fête de famille dans un établissement.
- Appliquer des idées de présentation pour la pâtisserie.
- Adapter le matériel à la conception de pâtisseries en grands volumes.

Contenu

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Les recettes de la pâtisserie traditionnelle (simples ou complexes).
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Mise en application concrète lors des ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

Intervenant

Formateur Métier

Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.