

# Les pâtisseries en grands volumes



<b>Durée</b> 7 heures (1 jour)	<b>Date</b> En fonction de vos disponibilités
<b>Lieu</b> Cuisine d'application en centre de formation	<b>Prix</b> 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.