

Techniques élaborées de pâtisseries



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

Public concerné

Tout professionnel cuisinant en restauration collective.

Objectifs de formation

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

- Acquérir des techniques de pâtisseries complexes pouvant s'appliquer à des recettes variées.

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 complexes
- Elaborer des desserts festifs.
- Préparer des desserts complexes afin de répondre à une demande client particulièrement importante (animation, anniversaire...).
- Appliquer des idées de présentation pour la pâtisserie.
- Travailler l'éveil aux techniques de pâtisseries créatives (à partir de fiches techniques recettes).

Contenu

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Les recettes complexes de la pâtisserie traditionnelle (travail du sucre, nougatine, décors en chocolat, ganache, biscuit Joconde, glaçage...).
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires

Méthodes pédagogiques /d'animation

Démonstrative et active.

- Mise en application concrète : 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.