



Programme de formation professionnelle

CHOUX ET PIÈCES MONTÉES

Objectifs :

- Acquérir des connaissances et des techniques de fabrication de pâtes à choux et ses déclinaisons dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité du travail.
- Concevoir une pièce artistique à partir de choux (croquembouche).
- Élaborer une gamme variée de produits mettant en œuvre l'ensemble des connaissances acquises.

Contenu :

- Comprendre et maîtriser les processus de fabrication des choux et l'impact des différentes compositions.
- Réalisation de choux sous différentes formes et différentes compositions.
- Réalisation de pâtisseries dérivées de la pâte à choux (gaufres bruxelloises, pets de nonne, beignets de carnaval, ...)
- Réalisation de crèmes et appareils.
- Mise en œuvre au travers d'une pièce artistique de croquembouche
- Réalisation de décors pour la pièce artistique : nougatine, pastillage, modelage d'éléments de décoration, ...)
- Finitions, décors et mise en valeur de produits finis.

Méthodes pédagogiques :

- Remise d'un support pédagogique (fiches techniques de production).
- Enseignement technologique des produits mis en œuvre.
- Pédagogie participative alternant démonstration puis mise en pratique directe par le stagiaire de l'ensemble des productions.
- Analyse critique et appréciations des productions du stagiaire.

Durée :
20 h

Date :
Voir convention de formation professionnelle.

Lieu :
Voir convention de formation professionnelle.

Public :
Professionnels ou particuliers en avec un projet professionnel.

Pré Requis :
Avoir des notions simples de pâtisserie.

Évaluation :
A la fin de la formation il sera remis à chaque participant une attestation de stage