



# Programme de formation professionnelle

## ENTREMETS

### Objectifs :

- Acquérir des techniques de fabrication, de montage et de présentation d'entremets dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité du travail.
- Découvrir une gamme variée de produits alliant respect des traditions et modernité.

### Contenu :

- Comment concevoir un entremets ? Associations de saveurs et de textures.
- Procédés et techniques de réalisation des masses de base (biscuits, crèmes, garnitures, ...).
- Apprentissage des différents types de montages (endroit, envers, cercles, poches, moules silicones, ...).
- Finitions, décors et mise en valeur des produits.

### 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