



Programme de formation professionnelle

LES BASES DE LA PÂTISSERIE

Objectifs :

- Acquérir des techniques de base de fabrication, de montage et de présentation de produits pâtisseries simples dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité du travail.
- Réaliser les pâtes et crèmes de bases
- Elaborer un assortiment de pâtisseries simples, permettant une vision globale du métier de pâtissier.

Contenu :

- Procédés et techniques de réalisation des masses de base
 - Pâtes et biscuits: feuilletée, choux, sucrée, cuillère, levée
 - Crèmes : pâtissière, anglaise, bavaroise, crèmeux, garniture de fruit, chantilly, meringue italienne, ...
- Réalisation et montages des produits : millefeuilles, éclairs, choux, tartes, charlottes, brioches.
- 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 :
8 h

Date :
Voir convention de formation professionnelle.

Lieu :
Voir convention de formation professionnelle.

Public :
Particuliers débutants, personnes souhaitant confirmer leur choix de reconversion professionnelle, professionnels souhaitant une remise à niveau.

Pré Requis :
Aucun pré requis nécessaire

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