



Programme de formation professionnelle

TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE

Objectifs :

- Acquérir des connaissances et des techniques de fabrication de tartes et gâteaux de voyage dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité du travail.
- Élaborer une gamme variée de produits mettant en œuvre l'ensemble des connaissances acquises.

Contenu :

- Comprendre et maîtriser les processus de fabrication des fonds de tarte et l'impact des différentes compositions.
- Comprendre et maîtriser les processus de fabrication des pâtes poussées.
- Comprendre l'importance du choix des matières premières, notamment au niveau des farines.
- Réalisation de fonds de tarte sous différentes formes et différentes compositions :
 - pâtes brisées
 - pâtes sablées
 - pâtes sucrées
 - Streuzel
 - sablé breton
 - linzer
 - biscuit spatule
 - pâte à gâteau basque
 - spéculoos
 - ...
- Réalisation de pâtisseries à base de pâtes poussées :
 - cakes divers
 - madeleines
 - pains d'épices
 - pains de Gênes
 -
- Réalisation de crèmes et appareils.
- 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