PATISSERIE FONDAMENTALE

Thème : Cuisine
Formacode : 21528

Objectifs

A la fin de la formation, le stagiaire:

- Maîtrisera les bases de la pâtisserie de restaurant et les bases du chocolat.
- Utilisera de façon optimale son poste de travail
- Aura acquis de nouvelles techniques de fabrication, d'assemblage, de dressage

Programme

1. APPORTS THÉORIQUES : COMPRENDRE

· Un soupçon de biochimie et de biophysique pour comprendre la pâtisserie et ses exigences
. Adapter la pâtisserie de boutique à la pâtisserie de restauration
. Bonnes pratiques d'hygiène
. Focus sur les matières premières à risque et temps de conservation.

2. APPORTS TECHNIQUES - PATISSERIE

Réalisation d'un appareil à financiers.
Les pâtes : sablée, brisée, pâte à choux (la pâte feuilletée n'est pas vue dans ce cours car trop complexe à ce stade). Avec variantes sans gluten.
Temps de pause, et maitrise des cuisson (à blanc, et garnies)
Garnitures : crème d'amande et crémeux.
Réalisation d'un biscuit cuillère, Biscuit Pain de Gênes, Dacquoise, Joconde…
Réalisation d'une crème à tiramisu et bavaroise (et présentation des déclinaisons possibles).
Réalisation d'un mi cuit et d'une crème anglaise.
Découpe et cuissons de fruits de saison (en vue d'un montage ou en vue d'un dressage).
Déstructuration de classiques en vue d'un dressage à l'assiette.

Exemple de réalisations : Tarte au citron, Tarte aux fruits de saison sur sablé breton, tiramisu, chou craquelin façon Paris Brest, financier pistache framboise

3. APPORTS TECHNIQUES - LE CHOCOLAT

Réalisations de crèmes, crémeux, mousses, ganaches (à partir de différents chocolats)
Montage d'un cadre d'entremet (multipart, individuel)
Apprendre des bases de dressage (entremet, verrine, montage minute, …)
Technique de tempérage du chocolat
Techniques Décors pour envoi à l'assiette (couleurs, reliefs, textures, ...).

Exemples de réalisations :

Chou Craquelin Namelaka chocolat, brownie, crémeux chocolat lait lacté, noix de pécans caramélisées, entremet comme un club sandwich « Opéra », mousse amer, sablé chocolat fleur de sel, mangue et chantilly chocolat lait tonka, Tarte destructurée tout chocolat.

Public

Salariés des entreprises HCR

Pré-Requis

Aucun

Conditions d'Accès

Aucune

Modalités de Formation

Présentiel

Durée

21 heures

Effectif par Session

En Intra : 2 à 8 stagiaires
En Inter: 4 à 12 stagiaires

Lieux de Formation

Ile de France

Financement

Financement total ou partiel par la branche professionnelle (AKTO)
Inter: 525€ HT/ stagiaire
Intra: 1350€ HT/ jour

Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap ou si vous avez une particularité à déclarer, contactez notre référent Handicap au 06.98.18.13.12

Validation

Attestation nominative de formation

Documentation

Livret stagiaire
Fiches techniques et fiches mémos

Formateurs

Leopoldine BIGANT, Nicolas BOISSIERE, Arnaud PARAGE

PATISSERIE FONDAMENTALE

Thème : Cuisine
Formacode : 21528

Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'Interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

Documentation / Supports pédagogiques:
Documents et supports de formation projetés, Mise en situation, Cours collectif sur plateau technique à l'appui de fiches techniques

Nature des travaux demandés aux participants:
Au cours de ces ateliers, différentes recettes seront proposées par le chef.
Ces recettes sont établies en fonction des approvisionnements et du budget défini à l'avance.
Les ateliers seront établis afin de permettre aux stagiaires de diversifier leur offre dans leurs établissements respectifs.
La formation permettra la mise en évidence des produits de saison, en respectant les nouvelles tendances et modes de consommation.
A la fin de chaque recette, le stagiaire devra savoir élaborer la fiche technique des recettes étudiées pendant les ateliers afin d'établir les bons d'économats en vue de l'application de ce qu'il aura appris dans l'établissement où il travaille (achats : quantités et prix à prévoir pour calculer les prix de vente). Il sera également revu, les modes de conservation et de gestion des produits.

Si intra: Les recettes sont choisies avec le responsable d'établissement sur un catalogue d'offres
Si inter: Les recettes sont établies en fonction de la saisonnalité et en privilégiant les produits locaux

Matériels utilisés:
Plateau technique équipé, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1 paperboard, 1 tableau, Accès Wifi

En Intra: Être équipé d'un poste dédié à la pâtisserie, d'un four, d'un batteur électrique et d'un mixeur plongeant.

Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué au fur et à mesure de la formation. Il sera évalué sur sa capacité à reproduire les recettes, les méthodes, principes et techniques. Un QCM lui est proposé en fin de formation pour évaluer les apports théoriques

Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de formation, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation, du formateur, du lieu. **Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la formation.**

Modalités de Formation

L'inscription se fait sur dossier, elles sont clôturées 7 jours avant le démarrage de la formation. Nous restons à votre disposition pour étudier tout ajout de dernière minute.

RESULTATS A VENIR EN 2023

Note générale

Nombre de candidats formés

Atteinte des objectifs

Outils et matériels pédagogiques

Support de cours

Locaux

Appréciation de l'organisme de formation

Note globale