

(Programme de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015)

<b>PÂTISSERIE</b>
<b>Domaine</b> : CUISINE
<b>Durée en heures et en jour</b> : 4 Jours soit 28 heures
<b>Modalité de la formation</b> : <i>présentiel</i>
<b>Public cible</b> : <i>Toutes les personnes intervenant en cuisine pour faire ou participer à la création de pâtisserie ou personne responsable de l'établissement</i>
<b>Nombre de personnes min et max</b> : 1 à 6

### **Objectifs :**

Se perfectionner en pâtisserie

### **Programme :**

Quatre journées de 7 heures, mise en place d'un cahier recettes en fonction des demandes.  
Démonstrations et explications techniques des recettes réalisées avec le stagiaire.

- Croquembouches et Wedding cakes
- Sucre tiré, soufflé, coulé
- Moulages, bonbons chocolat, Confiseries (pâtes de fruit, nougats, guimauves, ...)
- Glaces, sorbets, entremets glacés
- Pâtes de base : feuilletage ordinaire ou inversé, nouveautés en pâte à choux collant à la réalité du marché.
- Crèmes de base, mousseline et dérivés
- Macarons divers et garnitures (ex : caramel beurre salé)
- Les gâteaux secs, pain d'épices, sablés divers, petits fours (sablés aux framboises, Carré Noir)
- Les tartes modernes (Tarte Darjeeling, tarte arabica) , Création de spécialités
- Création de bûches
- Les entremets
- Module petits gâteaux

**Prérequis :**

Ce cours s'adresse à des pâtissiers qui ont les bases des règles de la pâtisserie

**Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :**

Démonstrations et explications techniques des recettes réalisées avec le stagiaire.

***Modalités d'évaluation des connaissances : QCM, attestation de fin de stage...***

***Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :***

*Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation.*

**Lieu de la session : SUR SITE CLIENT**