

PLAN DE FORMATION LA PATISSERIE

Public visé : Tout personnel de l'alimentation & de la pâtisserie, exerçant en milieu professionnel.

Objectifs : Etre capable de construire, organiser des recettes en partant des recettes de base. Maîtriser les techniques de dressage de pâtisserie boutique et de dessert à l'assiette, en restauration.

Moyens pédagogiques : Formateur professionnel en restauration et pâtisserie; les formations seront animées en petit groupe sur le lieu de l'établissement. Démonstration et mise en pratique des techniques ayant pour support des outils pédagogiques (fiches techniques, documents écrits, photos).

Méthodes d'évaluation des acquis : après chaque session, une évaluation des acquis précédents sera envisagée.

Contenu de la formation :

- REGLES ESSENTIELLES DE LA DEMARCHE HYGIENE ET QUALITE
 - Réception
 - Stockage
 - Préparation
 - Refroidissement
 - Nettoyage
 - Désinfection

- LES PATES ET BISCUITS DE BASE
 - Brisée, feuilletée, sablée
 - Génoise, savarins, baba, pâte à choux
 - Moelleux, fondant

- LES CREMES ET LES MOUSSES DE BASE
 - Crème anglaise, pâtissière, crème au beurre
 - Crème citron, crème orange
 - Mousses parfumées (chocolat, vanille, fruits, anis vert)
 - Chantilly

- MONTAGE D'ENTREMETS ET TARTES

- SAUCES ET COULIS

- DESSERTS EN VERRINE

- DRESSAGE ET DECORATIONS A L'ASSIETTE