
Programme de formation Entremets nouvelles tendances Déclinés sous plusieurs formes

Programme axé sur les entremets nouvelles tendances aux saveurs et formes originales et au visuel coloré pour être le plus attractif possible.

Deuxième axe de formation : rationalisation des réalisations et facilité d'envoi boutique.

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Approfondir ou développer ses connaissances sur les bases de la pâtisserie
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de montage en cadre et en individuels
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication, de finition et de décors d'entremets tendances
- Maîtriser les techniques de mise en place pratique.

Pré-requis : Bases en pâtisserie souhaitable

Public : Artisan, pâtissier, boulanger ou toute personne souhaitant apprendre à développer sa capacité à maîtriser les techniques de petits gâteaux et entremets pour boutique.

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.

Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.

Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.

Dégustation et critiques des produits réalisés. Le temps de dégustation est compté comme étant du temps de formation car a une visée pédagogique.

Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

- Réalisation et cuisson des pâte et des biscuits
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif et visuel

- Travail du chocolat pour les décors, du chocolat plastique et de la pâte à sucre
- Trucs et astuces
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon rationnelle et efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des pâtisseries suivantes

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à changement en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)

- Le soleil d'hiver : passion et chocolat blanc... (entremets ou buche)
- Le Banana: banane noisette chocolat lait (lingots individuels ou entremets cadre)
- Le finger chocolat gianduja (dessert individuel)
- Le Cheeze cake agrumes (cadre individuel ou entremets)
- Le coco mûres (individuel)
- Le Kokédama: fraise, citron yuzu (individuel et possibilité de travailler sur la déclinaison en pâte à choux éclairs)
- Le Piémont : Noisette, citron chocolat au lait (cadre individuel ou entremets)
- Lingot banane citron vert et chocolat (individuel cadre)
- Opéra Niemeyer: chocolat noir et Café (individuel et entremets)
- Paris Brest Moderne (pâte à choux)
- Rolls pistache framboise (pâte à choux)
- Tarte 4 chocolats
- Tarte noisette caramel (déclinée en éclair)
- Tarte en noir et blanc (déclinée en choux)
- Le Rubis entremets pistache framboise (entremets ou Bûches)
- Eclair Marron cassis

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)