
Programme de formation Les petits fours secs et moelleux

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maîtriser sa créativité ses connaissances sur le choix d'associations de saveurs raffinées
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication de cakes, sablés, petits fours secs et moelleux

Pré-requis : Bases en pâtisserie souhaitable

Public : Boulanger, cuisinier, commis de cuisine, pâtissier, artisan etc

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 de différentes pâtes et biscuits
- Travail autonome des bases
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif & visuel
- Réalisation des appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts
- Mise en oeuvre des glaçages, décors, finitions et dressage
- Astuces et coté pratique
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon efficace ses outils



HM FORMATION

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

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

Cookies noisette

Cookies cacahuètes

Cookies chocolat - pékans

Cookies chocolat - amandes

Sablés Breton

Sablés Orléans

Sablés Normand

Sablés Chocolat

Romia's

Cigarettes

Langues de chat

Tuiles amandes

Tuiles oranges

Tuiles de nougatine aux amandes

Tuiles de nougatine au grué de cacao

Madeleines vanille

Madeleines citron

Financier vanille

Financier noisette

Financier pistache

Financier chocolat

Moelleux chocolat

Muffins vanille - pépites de chocolat

Fours moelleux amande

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



HM FORMATION