
Programme de formation Tartes et tartelettes

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 tartes et tartelette (pâtes, crèmes, garnitures)
- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de montage, cuisson et décors de tartes

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

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)

Tarte citron

Pâte sucrée, dacquoise citron, confit de citron, crémeux citron et meringue italienne.

Tarte chocolat

Pâte sucrée, biscuit chocolat, sauce chocolat et nougatine au grué de cacao.

Tarte caramel et noisette

Pâte sucrée, biscuit noisette et ses éclats, caramel beurre salé, ganache montée noisette.

Tarte tatin

Pâte sucrée, frangipane, pomme caramélisées et mousse légère vanille.

Financier « façon tarte »

Financier amande et ses framboises, compotée de framboises et framboises fraîches.

Tarte fraise

Sablé breton, diplomate vanille, confit de fraises et fraises fraîches.

Tarte fruits de saison

Pâte sucrée, biscuit, compotée de fruits, fruits frais.

Tarte aux fruits

Pâte sucrée, frangipane, crème vanille et fruits frais.

Tarte mont blanc

Pâte sucrée, biscuit noisette, confit de cassis, insert marron, chantilly légère au marron.

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