

---

## Programme de formation Petits gateaux boutique

---

**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 petits gâteaux individuels au gout du jour

**Pré-requis :** Bases en pâtisserie souhaitable

**Public :** Boulanger, cuisinier, commis de cuisine, pâtissier, artisan ou toute personne souhaitant se former aux techniques de fabrication de nouvelles recettes de petits gâteaux 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 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)

### **1. Tartelette moderne lait noisette**

Pâte sucrée noisette rectangulaire  
Dacquoise noisette  
Mousse vanille  
Rectangle de mousse chocolat lait  
Glaçage Chocolat lait  
Caramel décors  
Bille de chocolat (topping)

### **2. Paris-brest pomme cannelle**

Craquelin rouge  
Pâte à choux  
Compote pomme cannelle  
Crème pâtissière  
Mousse diplomate  
Chantilly cannelle  
Décors granny smith  
Shiso vert

### **3. Dôme gianduja griotte**

Biscuit viennoise cacao  
Ganache tonka  
Compotée griotte  
Glaçage griotte  
Décors ivoire

### **4. Finger violette**

Crumble amande base  
Fond croustillant amande  
Biscuit citron  
Crèmeux framboise violette  
Ganache cassis  
Confit violette décor  
Fruits frais

### **5. Dôme tatin mandarine**

Pâte sucrée amande dorée à l'or  
Dôme de comprimé de pomme  
Caramel mandarine  
Quenelle de chantilly romarin  
Nappage  
Mandarine fraîche

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