
Programme de formation Weeding cake

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Apprendre à réaliser des weddings cakes
- Réaliser une pâte à sucre
- Réaliser une pâte à fleurs
- Apprendre à masquer des entremets avec une page à sucre
- Acquérir les techniques de décor en glace royale
- Apprendre à réaliser des fleurs en pâte à sucre.
- Proposer à ses clients une nouvelle offre pour les mariages.

Pré-requis : Bases en pâtisserie souhaitable

Public : Boulanger, cuisinier, 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.



HM FORMATION

Détail du programme :

Techniques de fabrication et réalisations de recettes

- Réalisation de wedding cake à l'anglaise
- Réalisation des bases de cake
- Montage des gâteaux
- Réalisation de décors en glace royale et en pâte à sucre
- Réalisation de pâtes à fleur et apprentissage des techniques de
- Réalisation des fleurs en pote à sucre.

Apprentissage des techniques de fabrication :

- réalisation de biscuits pain de gènes
- réalisation de masses de cake
- montage d'un entremets à la palette
- réalisation d'une pâte à sucre
- réalisation d'une glace royale
- réalisation de décors en glace royale à l'aide d'un cornet
- modelage et réalisation de fleurs en pâte à sucre

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