PATISSERIE EN RESTAURATION

Modalités disponibles
Presentiel

Durée de la formation
Durée de la formation : 21 heures.

Public
cuisiniers, débutants souhaitant acquérir les bases

Prérequis
· Pas de prérequis techniques obligatoires
· Motivation et respect des règles d'hygiène
· Accessibilité : adaptations possibles

Formateur
Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

Méthodologie et moyens pédagogiques
· Pédagogie active : ateliers pratiques sur plateaux techniques, démonstrations
· Apports théoriques illustrés
· Supports visuels et fiches techniques
-matériels et matières premières fournies

Objectifs
- Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson)

Suivi et évaluation
· Évaluation diagnostique : auto-positionnement en début de formation
· Évaluations formatives : observation en ateliers
· Évaluation sommative : Réalisation d'une pâtisserie, QCM
· Délivrance d'une attestation de formation

Financement
Tarif de la formation : à partir de 735,00 € HT soit 882,00 € TTC

Satisfaction
Taux de satisfaction global : Non calculé

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.
Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet :www.cfahcconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

Contenu

1-Bases de la pâtisserie en restauration

· Présentations des matières premières
· Règles d'hygiènes et de sécurité alimentaire
· Les pâtes de bases (brisée, sablée, feuilleté)
-Atelier pratique : réalisation des pâtes

2-Crèmes et garnitures

· Crèmes pâtissières, mousseline, chantilly
· Préparation des garnitures
-Atelier pratique : réalisation de crèmes Pâtissières

3-Pâtisseries classiques

· Les différentes techniques de fabrication des tartes
· les pâtisseries à base de pâte à choux (éclair, choux)
-Atelier pratique : Cuisson et montage

4-Desserts modernes

· les entremets
· les mousses (fruits, chocolat)
-Atelier pratique : dressage et présentation (à l'assiette, en verrines)

5-Organisation et optimisation

· Planification de production
· Gestions des stocks et conservation

6-Mise en Pratique, évaluation

· réalisation d'une pâtisserie complète
· Debriefing et analyse sensorielle