

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 : 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.cfahconseil.com

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.cfahconseil.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

I Contenu

1-Bases de la pâtisserie en restauration

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

2-Crèmes et garnitures

- Crèmes pâtisseries, mousseline, chantilly
- Préparation des garnitures
- Atelier pratique : réalisation de crèmes Pâtisseries

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

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.cfahconseil.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