



## PRE-REQUIS

Aucun prérequis.



## PUBLIC CONCERNES

Cette formation s'adresse à tout public.



## DELAIS D'ACCES

Les dates sont à convenir directement avec le centre ou le formateur. Les formations sont disponibles toute l'année en présentiel et/ou distanciel.



## MODALITES D'ACCES

L'accès à nos formations peut être initié, soit par un particulier, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier. Votre CPF est mobilisable pour certaines de nos formations. Les demandeurs d'emploi peuvent aussi avoir accès à nos formations. N'hésitez pas à prendre contact avec nous.



## REFERENCES REGLEMENTAIRE

Les conditions générales de vente et le règlement intérieur sont consultables sur notre site internet.



## ACCESSIBILITE :

Les personnes en situation d'handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.



## CONTACT :

Du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Tel : 09 83 23 17 65

[contact@envogueformation.com](mailto:contact@envogueformation.com)

## PROGRAMME PATISSERIE



28 heures



Cf. Convocation



1 personne



€ 2800 €



## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Le programme Pâtisserie vise à former des personnes qui effectueront des travaux liés à la préparation, à la confection, à la cuisson, à la décoration de pâtisseries et de desserts et à la présentation de desserts à la commande et à l'assiette.

Les stagiaires seront capables de :

- Organisation du travail selon les consignes données
- Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base, d'appareils croustillants et de fruits
- Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
- Montage et finition d'entremets et petits gâteaux
- Valorisation des produits finis
- Maîtriser des techniques de décors techniques



## MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Un intervenant qualifié accompagne les participants pendant toute la durée de la formation. Les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions

- Cours théoriques, pratique et démonstrations
- Apports théoriques
- Travaux dirigés et démonstrations,
- Utilisation de produits alimentaires intermédiaires
- Dégustation et analyse critique des productions



## MODALITES D'EVALUATION

- Test d'entrée en formation
- Feuille de présence
- Évaluation des acquis du stagiaire par mises en situation
- Questionnaire de satisfaction
- Certificat de réalisation

## **CONTENU DE LA FORMATION**

### ❖ **CONNAITRE LES PRODUITS DU PATISSIER**

- Connaissances de base sur les produits type farine, sucre, chocolat ...
- Tableau des saisons des fruits et critères de choix
- Vérification du poste de travail
- Ustensiles et matériels indispensables du pâtissier

### ❖ **RECETTES DE PATISSERIE DE BASE :**

- Pâtes et biscuits : pâte à brioche, feuilletée, brisée, sucrée, génoise, à baba, à beignets...
- Biscuits secs : cakes, tuiles, financiers, rochers, palmiers...
- Crèmes et mousses de base : crème anglaise, crème pâtissière ...
- Montage d'entremets : galette, millefeuille, tarte aux fruits, bavarois...
- Travail du chocolat : ganache, moelleux...
- Travail du sucre : meringues, caramels, confitures et sirops

### **REALISATION DE RECETTES BASEES SUR :**

- La qualité gustative
- L'originalité
- Maîtrise des différentes cuissons
- Maîtriser les fermentations
- Mise en forme des préparations
- Prévoir l'exécution d'une fabrication
- Peser, mesurer, quantifier
- Réaliser un décor
- Ranger son poste de travail et son matériel