

L'art de la pâtisserie

Modalités pédagogiques

Durée : 21 heures, 3 jours

Horaires : 9h00-12h30 et 13h30-17h00

Lieu : Voir convention

Participants : 1 mini – 8 max

Dates : Voir convention

Niveau : Initiation

Présentation de la formation

Cette formation vous permettra de découvrir de nouvelles techniques pour élaborer différents desserts, du plus simple au plus sophistiqué. Vous travaillerez sur le goût et la présentation pour améliorer la qualité de vos réalisations.

Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Maîtriser les techniques de fabrication, d'assemblage et de dressage
- Créer de nouvelles fiches techniques
- Mettre en valeur les produits tout en maîtrisant les coûts matières
- Perfectionner les présentations suivant les contenants

Public visé et Prérequis

Public visé :

Personnel de restauration, personnel de cuisine, chef d'établissement et traiteur et toute personne souhaitant apprendre de nouvelles techniques pour élaborer des desserts.

Prérequis :

Connaître le vocabulaire de base culinaire.

Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

Jour 1

Matin

Étude des différents produits selon

- La saisonnalité
- La provenance
- Le circuit d'achats

Optimiser les différents labels de qualité des produits AOP, BIO

Savoir définir les critères de marges suivant le cahier des charges

Rappel des normes d'hygiène HACCP et surveillance des produits

- Norme HACCP
- DLC
- DLUO

Après-midi

Découvrir les fiches recettes suivant la carte réalisée en amont

Mise en valeur de produits à faible coût

Maîtriser le coût matière des présentations individuelles

Jour 2

Matin

Apprendre à allier différentes matières

- Salées
- Sucrées
- Fondantes
- Craquantes

Présentations des différentes fiches recettes

Optimiser le matériel

Réalisation des différentes préparations

- Mousse
- Insert

Après Midi

Acquisition des différentes techniques de cuissons suivant les fiches recettes

Réalisation de biscuits, appareils... (Suivant les recettes)

Adapter le mode de cuisson suivant les préparations

Jour 3

Matin

Réalisation de différents éléments de décoration

Maîtriser les différentes techniques de montage

- En cercle
- En moule

Après midi

Dressage des différents desserts des fiches recettes avec les stagiaires

Dégustation et analyse de la production “ gustative, esthétique, technique et rapport qualité /prix ”

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD, petit matériel de cuisines (pinceau, emporte pièces, siphon, piston, vaisselle adapté ...)

Matériel requis : Ordinateur personnel autorisé.

Modalités d'évaluation

Avant la formation : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

Pendant la formation : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

En fin de formation : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

Après la formation : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

Moyens d'encadrement

Formateur spécialisé en cuisine/pâtisserie/traiteur depuis plus de 10 ans.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à handicap@passpro.fr.