

Les bases de la pâtisserie

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

A l'issue de la formation, vous serez capable de confectionner, de réaliser des pâtisseries de qualité

Programme

Organisation de son poste de travail et sa production pour gagner en rapidité Réalisation et cuisson de différentes pâtes pour fonds de tarte brisée, feuilletée, sablée Les pâtes à choux, génoises et cakes

Réalisation et cuisson d'appareils et de garnitures, génoises, sabayon, mousses, ganaches et crèmes (pâtissière anglaise, au beurre, chantilly)

Maîtrise des montages en cercles et en moules

Techniques de finition et de décoration dressage soigné

Techniques de conservation

Réalisation des recettes en fonction de la saison et de l'approvisionnement disponible

Infos pratiques



Type de formation

Formation continue



Public cible

Professionnel de la restauration : salariées des entreprises de l'hôtellerie, de la restauration et des activités du tourisme, dirigeant, extra, saisonnier, demandeur d'emploi.



Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre



Tarif(s) net de taxe

350 € par stagiaire



Adresse

Morlaix - CCI Formation Aéroport, CS 27934,

29679 Morlaix

https://cci-formationbretagne.fr/finistere

Les conditions d'admission

Prérequis

Maîtriser les techniques de base en cuisine.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Découvrir et utiliser les matières premières pour réaliser des pâtisseries de qualité. Maîtriser les techniques d'assemblage. Améliorer la rapidité d'exécution en valorisant le goût et la présentation



Modalités d'évaluations

Les connaissances individuelles sont évaluées pendant la formation et à l'issue de la formation.

Modalités pédagogiques

Mise en application, confection des recettes, présentation, dégustation. Correction si besoin par le formateur.



Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr



Contacts



LE GALL Carine



