

Techniques métiers Pâtisserie

PROGRAMME DE FORMATION

Celsius°

DURÉE

14 HEURES

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, le stagiaire maîtrisera un socle de connaissances en pâtisserie afin d'être capable de :

- Confectionner des produits de pâtisserie bio avec une qualité gustative et esthétique.
- Réaliser des biscuits, ganaches, inserts et crèmes composant les divers entremets et tartes.
- Effectuer le montage des entremets
- Créer des décors en chocolat de couverture
- Acquérir de nouvelles techniques de travail ou les mettre à jour

Les recettes mises en œuvre :

(Liste non contractuelle les recettes peuvent être modifiées par le Chef Formateur afin de vous offrir la meilleure formation possible en fonction de vos attentes)

- Trio chocolaté chocolat blanc, lait et noir (biscuit chocolat, mousse blanche, lactée et noire, glaçage miroir cacao)
- Brise d'été fraise citron (gênoise vanille, mousse fraise, coulis fraise, mousse citron, glaçage miroir effet toile ou strié selon moules)
- Tarte 100% chocolat (pâte sucrée cacao, ganache noire intense, ganache montée chocolat)
- Caresse antillaise ananas mangue passion (Gênoise vanille, croustillant coco, mousse mangue, coulis passion, mousse ananas, glaçage neutre miroir et spray velours)
- Sicilien praliné noisette citron (moelleux noisettes, praliné coulant, crémeux citron, mousse praliné noisettes, praliné croustillant)



VOUS ÊTES EN SITUATION D'HANDICAP ? MERCI DE CONTACTER NOTRE REFERENT Clément LACOUR au 04 77 39 83 71 ou par mail contact@celsiusformation.fr afin de déterminer les actions envisageables.

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Prérequis : Aucun – Toute personne volontaire

La formation est adaptée aux besoins de l'entreprise selon ses spécificités. Intervenant en plateau technique : supports pédagogiques, analyse avec le formateur, fiches techniques, livre de recettes.

Méthodes et outils pédagogiques :

- Documents supports de formation
- Exposés théoriques
- Méthode interrogative
- Démonstration commentée justifiée
- Étude de cas concrets
- Quizz
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi d'exécution et d'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence
- Attestation de fin de formation
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation

Modalités et délai d'accès à la formation :

Formation en présentiel au sein de vos locaux.

Les formations sont disponibles sur le site internet de Celsius.

Autre possibilité les formations seront planifiées en fonction de la demande.

Inscription : Via le site internet ou par mail : contact@celsiusformation.fr

Prix des formations :

Nos tarifs sont disponibles sur le site internet de Celsius, un devis vous sera transmis en fonction de l'analyse de vos besoins.

Renseignez vous auprès de votre conseiller en formation :

04 77 39 83 71 ou contact@celsiusformation.fr