

LES BASES DE LA PATISSERIE

OBJECTIFS

- Savoir réaliser des techniques en pâtisserie
- Maîtriser des techniques simples
- Développer ses connaissances en pâtisserie
- Maîtriser les différentes textures pour réussir ses desserts

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches techniques
- Réalisation de recettes de base
- Analyse sensorielle autour des réalisations
- Crèmes de base et dérivées
- Pâtes de base et biscuits
- Coulis et émulsions
- Rappel des règles d'hygiène
- Tests organoleptiques sur les recettes réalisées
- Techniques de dressage

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques et fiches pratiques
- Dégustation des productions avec votre équipe
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

PUBLIC CONCERNE

- Personnel de restauration

PRE-REQUIS

- Personnel de cuisine avec notions de techniques culinaires

DUREE

- 1 à 3 jours de formation (de 7 à 21 heures)

TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 450,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu :

Date(s) : Du/...../..... Au/...../..... ou