

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Pâtisserie

Objectifs : Permettre à du personnel travaillant en cuisine d'acquérir ou de revoir les techniques de base de la pâtisserie.	Personnes concernées :
PROGRAMME	Personnel de cuisine.
Approvisionnement	Pré requis : Aucun
- Recherche des produits de base - Gérer un stock de produits périssables	PEDAGOGIE
Comprendre et maîtriser les phénomènes de cuisson	Le Formateur
- Maîtriser les règles de fabrication des pâtisseries (notamment de cuisson du sucre et du chocolat) - Entretien des équipements particuliers	Professionnel de la Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques
Hygiène et sécurité	
- Appliquer les règles d'hygiène générale et alimentaire - Appliquer les règles de sécurité du travail	
Les édulcorants	
Créativité en pâtisserie	Moyens et pédagogie
- Elaboration de fiches techniques - Les principes de la créativité - Mise en place de gammes de produits pâtisserie - Proposition de mets en fonction des menus - Savoir tirer le meilleur parti des nouveaux produits	
Réalisations	
- Les techniques de base : pâtes, crèmes, appareils, biscuits, meringues - La réalisation d'entremets, gâteaux, fruits pochés - Les desserts individuels à l'assiette : mousses, feuilletés, nougats, crèmes	
- Réalisation de brioches, croissants et produits de petit déjeuner - Tartes rapides	
Les gâteaux de voyage (brownies, fondant chocolat, muffins, cookies)	
Les décors en pâtisserie	
- Présenter les mets de manière attrayante - Chocolat, sucre, nougatine, fruits, cornets, coloration	
La présentation des produits	
Contraintes	
- Réalisation des entrées et des desserts chauds - Confection des buffets pour les réceptions - Respecter les recettes imposées	
Création d'une recette par participant	
Intra entreprise France entière et International.	
Tarif inter par personne	
2 jours	
1 050 €	
Réf : HR138	

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France