

**DURÉE : 3 jours - 21h**

**DATES : Consulter notre calendrier**

**TARIF : Nous consulter**

## OBJECTIFS

- Réaliser les pâtes de bases.
- Réaliser sous les consignes du formateur les principales étapes de panification.
- Analyser les principales transformations physico-chimiques se déroulant dans les fabrications des pâtes (hygiène, pétrissage, développement, cuisson).
- Réaliser les garnitures de base.
- Réaliser sous les consignes du formateur les principales étapes de la fabrication des crèmes.
- Analyser les principales transformations physico-chimiques se déroulant dans les fabrications des crèmes (hygiène, foisonnement, cuisson).
- Analyser des étapes de montages des principales fabrications pâtisseries.
- Identifier les principales règles de la décoration de produits de pâtisserie.

## PUBLIC

- > Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- > Support de formation remis à chaque participant.
- > Formation accessible en présentiel.

## PRÉ-REQUIS

- > Aucun.

## ÉVALUATION

- > Questionnaire d'évaluation, attestation de suivi de formation et d'évaluation des acquis à l'issue de la formation.

## ACCESSIBILITÉ

- > Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 61 10 47 40.

## DÉLAI D'ACCÈS

- > Jusqu'à la veille de la formation.

## PROGRAMME

### La fabrication des pâtes de base :

- > Pâte à biscuit (génoise chocolat).
- > Pâte feuilletée.
- > Pâte à chou (choux individuels et chouquettes).
- > Pâte friable (sucrée).
- > Meringue/glaçe royale.
- > Pétrir.
- > Cuire.

### La technologie des pâtes de base.

### La fabrication des garnitures de base :

- > Crème pâtissière.
- > Crème d'amande.
- > Crème chantilly.
- > Crème anglaise/crème dessert.
- > Mousse de fruits.
- > Fruits pochés.
- > Cuire/réaliser.
- > Verrine mousse de fruits/fruits frais/crème chantilly.
- > Verrine crème dessert/crème chantilly.

### La technologie des garnitures de base.

### La réalisation de montages basics.

#### Assembler les différentes pâtes et garnitures pour réaliser :

- > Tarte Bourdaloue.
- > Allumettes royales, garnies de crème diplomate.
- > Choux pâtissier, glacés fondants.
- > Fôret noire.

#### Réaliser avec une autonomie relative, les principales étapes de fabrication :

- > Détailler.
- > Monter.
- > Décorer.

### La technologie des techniques de montage.

## INFORMATIONS ET INSCRIPTION :

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en fonction de votre statut.

Nos conseillers sont à votre disposition au 05 61 10 47 40 ou par courriel : [formation@cm-toulouse.fr](mailto:formation@cm-toulouse.fr)

**Je m'inscris**

IFCMA  
55 bd de l'Embouchure 31200 TOULOUSE

CMA 31  
18 bis bd Lascrosses 31000 TOULOUSE

