

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 choux (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

Je m'inscris

IFCMA
55 bd de l'Embouchure 31200 TOULOUSE

CMA 31
18 bis bd Lascrosses 31000 TOULOUSE

