

PROGRAMME DE FORMATION

PETITS GATEAUX



Public : Toute personne en charge de la fabrication de produits de boulangerie, pâtisserie viennoiserie souhaitant développer son menu en proposant de nouvelles recettes.

Objectifs : Élaborer une gamme d'entremets individuels et de tartelettes de boutique perfectionner les techniques de fabrication, d'assemblage et de montage. Revisiter les décors et finitions. Démonstrations des pratiques professionnelles Formation-action, les stagiaires réalisent l'ensemble des productions. Apports technologiques appliqués Analyse critique des productions.

Partie 1 : Application et mise en place des bases

- Biscuit dacquoise – biscuit cuillère – crumble.
- Mousse aux fruits – bavaroise – fruits poêlés, compotes, coulis.
- Mise en application de 3 exemples.
- Finition & décor.
- Présentation & dégustation.

Partie 2 : Préparations

- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits.
- Réalisation d'appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts.
- Maîtrise des montages en cadres, en cercles et en moules.
- Mise en œuvre des glaçages, décors et finitions.

Partie 3 : Réalisation de décor

- Mise au point d'une couverture de chocolat.
- Réalisation de décor à base de chocolat.
- Confection et réalisation d'une nougatine.
- Réalisation de décors à base de pâte d'amandes.
- Présentation du produit fini.

Partie 4 : Réalisation de croques en bouches et ses possibilités

- Préparation d'un support simple.
- Masquage du support.
- Travail simple à base de sucre pour décors et rôle du glucose dans la cuisson du sucre.
- Présentation
- Dégustation

Durée : 3,5 jours - 24,5 heures

Pré Requis : Aucun

Modalités techniques et pédagogiques : Les participants réalisent eux-mêmes les recettes. Apports théoriques et techniques autour de recettes très concrètes. Dégustation et commentaires sur chaque recette à la fin des réalisations. Transmission de bons gestes. Remise d'un support complet des recettes réalisées à chaque participant.

Modalités de suivi de l'exécution et d'évaluation du dispositif :

- Feuille d'émargement.
- Exercices d'évaluation tout au long de la formation et synthèse en fin de journée.

Sanction de stage :

- Attestation de fin de formation.

Modalités d'encadrement : Cette formation est assurée par un expert dans son domaine... Diplômé(e), Expérimenté(e)...

Effectif : 10 personnes



B AND B PERFORMANCE

Siège Social : 57 Boulevard de Verdun 94120 Fontenay Sous Bois.

Tel : 09 51 51 18 74 - Fax : 09 56 51 18 74 – Tel Commercial: 06 62 30 53 60.

<http://www.bandbperformance.fr>

Siret N°519 061 311 00022 Code NAF 7022Z. Enregistré sous le n°11-94-07763-94 auprès de la préfecture de la région Ile de France