

Intitulé	DEVELOPPER MA GAMME DE PATISSERIE : GATEAUX SECS ET DE VOYAGE
Durée : (jours, heures) Horaires	3 JOURS, 21 heures Horaires : Demi-journée contrôle par feuille d'émargement signée par demi-journées par stagiaire et formateur
Effectif concerné :	<ul style="list-style-type: none"> - Entrepreneurs, dirigeants, conjoints collaborateurs et salariés souhaitant travailler dans le domaine de la PÂTISSERIE ou souhaitant perfectionner ses connaissances dans le métier de cuisinier/pâtissier. - Cuisiner débutant et expérimenté, chefs d'entreprise, restaurateurs, salariés, chercheurs d'emploi. - Toute personne qui souhaite créer, gérer ou piloter un restaurant ou pâtisserie-boulangerie, salon de thé. - Professionnels issus de l'hôtellerie-restauration qui souhaitent créer, reprendre une activité ou commerce de bouche ou commerce type restauration-pâtisserie-boulangerie.
Formateur & qualification	Regis MONGES <ul style="list-style-type: none"> • Chef Pâtissier / Formateur Expert • Master en Alimentaire et Boissons, Cornell University, USA • WSET Niveau 3 Œnologie
Prérequis	- Aucun
Objectifs pédagogiques	À l'issue de cette formation le stagiaire sera capable : <ul style="list-style-type: none"> - D'acquérir les techniques et les savoirs faire nécessaires au métier de cuisinier-pâtissier. - D'acquérir les techniques et gestes nécessaires à l'achat des matières premières, la production d'une gamme de pâtisseries dites « gâteaux secs et du voyage » classiques et modernes, en utilisant des fruits et produits de saison, en passant par la mise en place, la forme, la cuisson et la présentation. - De connaître les bases de l'organisation, de la mise en place, les principales obligations en matière de législation et les principes de création d'une gamme de : « gâteaux secs et du voyage » - De valoriser et diversifier la préparation de « gâteaux secs et du voyage » à l'assiette et en format à emporter avec ces préparations.
Contenu pédagogique	<p><u>JOUR 1 : 7 h (09 :00 – 13 :00) et (14 :00 – 17 :00)</u> Module 1 : Gâteaux secs et du voyage régionales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place et organisation - Révision des supports pédagogiques - Analyse des différentes variétés de gâteaux secs et du voyage régionales et français - Étude et analyse des accords et associations des produits à réaliser, textures et montages des produits à réaliser. <p><u>JOUR 2 : 7 h (09 :00 – 13 :00) et (14 :00 – 17 :00)</u> Module 2 : Les gâteaux secs et du voyage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place - Analyse des différents types de cuissons - Élaboration et cuisson des différents biscuits : macarons, dacquoise, financiers... - Élaboration et cuisson des différents types de pâtes : Breton, sablé, sucré - Élaboration et cuisson des différents cakes : banane, chocolat, marbré <p><u>JOUR 3 : 7 h (09 :00 – 13 :00) et (14 :00 – 17 :00)</u> Module 3 : Les appareils</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place, analyse des différentes variétés d'appareils - Élaboration et cuisson des différents types d'appareils : crémeux, inserts, mousse - Analyse et réalisation des différents types des montage (moule, cercle, cadre) <p>Module 4 : Décorations et montage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Élaboration des différents types de décorations (chocolat, glaçage, décors) - Finition des gâteaux secs et du voyage

EIRL Regis Monges - MONGES AGENCY

 Organisme de formation - Numéro de déclaration d'activité 93131683513 auprès du préfet de région PACA
 Certification Qualiopi pour les actions de formation 10392875 du 20/09/2021 Cet enregistrement ne vaut pas agrèement de l'état
 - Siret 521 197 418 00028

Traverse du port Carro 13500 Martigues - Tél : +33 07 81 96 51 88 / +33 07 81 24 62 98

Intitulé	DEVELOPPER MA GAMME DE PATISSERIE : GATEAUX SECS ET DE VOYAGE
	<ul style="list-style-type: none"> - Démoulage et présentation de gâteaux secs et du voyage - Dégustation méthodique des réalisations (fiche organoleptique) <p>Évaluation à la fin de chaque module</p>
Démarches et méthodes pédagogiques	<p>Démarche active centrée sur l'apprenant qui « agit » Méthodes :</p> <p>Participative, basée sur le questionnement des participants : réalisation de toutes les recettes par les stagiaires avec l'aide du formateur</p> <p>Active, fait appel à l'expérience, à la réflexion, à l'initiative et à la motivation des apprenants : montage, dressage et présentation final des desserts, évaluation olfactive et gustative (fiche organoleptique)</p>
Techniques et outils	Alternance des techniques suivantes : brefs exposés, échanges, mise en application, réalisation des recettes avec le formateur
Nature des travaux demandés au stagiaire	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en pratique et réalisation de toutes les recettes par les stagiaires avec le formateur - Présentation finale de produits : table de présentation, à l'assiette ou en vitrine selon le cas - Dégustation méthodique des réalisations guidée par le formateur (fiche organoleptique)
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - En amont : évaluation du niveau des participants et recueil des attentes et besoins - Évaluation formative en cours de module : exercices, cas pratiques - Évaluation des acquis : réalisation des recettes - Évaluation de la satisfaction : à chaud - Évaluation à froid : suivi et retour d'expérience sous 3 ou 4 mois