

Intitulé	DEVELOPPER MA GAMME DE PATISSERIE
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 savoirs faire nécessaires au métier de cuisinier-pâtissier. - D'acquérir les techniques et gestes nécessaires à la production d'une gamme de recettes « sucrées » classiques et modernes, en utilisant des ingrédients de saison, locaux et « tendance healthy ou sain » 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 recettes mettant à l'honneur les desserts de restauration. - De valoriser et diversifier la préparation de recettes de desserts de restauration à l'assiette, en vitrine et en format à emporter ou livraison.
Contenu pédagogique	<p><u>JOUR 1 : 7 h (09 :00 – 13 :00) et (14 :00 – 17 :00)</u> Module 1 : Les pâtes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place - Analyse des différentes variétés de pâtes et bases - Élaboration des différents types de pâtes : sablée, sucrée, strussel & cobbler - Élaboration, cuisson et stockage de différents types de laminages et fonçages de pâtes <p><u>JOUR 2 : 7 h (09 :00 – 13 :00) et (14 :00 – 17 :00)</u> Module 2 : Les crèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place - Analyse des différentes variétés de crèmes (chiboust, mousseline, beurre...) - Analyse des différents types de stérilisation et de conservation - Élaboration des différents types de crèmes et crèmeux : infusion, chiboust, poché, au four - Élaboration des différents types d'intérieurs et croustillants : coulants (au lait, chocolat, agrumes.) <p><u>JOUR 3 : 7 h (09 :00 – 13 :00) et (14 :00 – 17 :00)</u> Module 3 : Les confits</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place, analyse des différentes variétés de confits - Élaboration des différents types de confits, confits pectine, gelées et mousseux <p>Module 4 : Mousseux et montage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Élaboration et utilisation de différents types de montages - Élaboration des décors chocolat et fruits - Glaçage - Démoulage et présentation des desserts

Intitulé	DEVELOPPER MA GAMME DE PATISSERIE
	- Dégustation méthodique des réalisations (fiche organoleptique) Évaluation à la fin de chaque module
Démarches et méthodes pédagogiques	Démarche active centrée sur l'apprenant qui « agit » Méthodes : Participative, basée sur le questionnement des participants : réalisation de toutes les recettes par les stagiaires avec l'aide du formateur 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)
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	- 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	- 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

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 agrément 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