

Intitulé	DEVELOPPER MA GAMME DE PATISSERIE : ENTREMETS DE SAISON ET PETITS GATEAUX
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 la production d'une gamme de pâtisseries dites « ENTREMETS DE SAISON ET PETITS GÂTEAUX » 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 : « ENTREMETS DE SAISON ET PETITS GÂTEAUX » - De valoriser et diversifier la préparation d'« ENTREMETS DE SAISON ET PETITS GÂTEAUX » 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 : Biscuits et pâtes régionales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place et organisation - Analyse et étude des accords, associations, textures et montages à réaliser - Analyse des différentes variétés de biscuits et pâtes - Élaboration, laminage, fonçage, cuisson des différents types de biscuits, pâtes et fonds de tartes <p><u>JOUR 2 : 7 h (09 :00 – 13 :00) et (14 :00 – 17 :00)</u> Module 2 : Les crèmes de saisons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place - Analyse des différentes variétés de crèmes (chiboust, mousseline, beurre...) - Élaboration des différents types de crèmes et crèmeux de saison (infusion, chiboust...), leurs méthodes de conservation et stérilisation <p>Module 3 : Les intérieurs : Croustillant, confit, gelée de fruit, caramel coulant</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place - Analyse des différentes variétés d'intérieurs - Élaboration des différents types d'intérieurs et croustillants, coulants (chocolat noir, au lait, chocolat blanc, agrumes, caramel...) <p><u>JOUR 3 : 7 h (09 :00 – 13 :00) et (14 :00 – 17 :00)</u> (Continuation de module 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyse des différents types de pectines disponibles et leurs utilisations - Élaboration d'un confit avec une pectine NH, NH 325, X53 - Examiner les différents types de gélatine disponible et leurs utilisations

Intitulé	DEVELOPPER MA GAMME DE PATISSERIE : ENTREMETS DE SAISON ET PETITS GATEAUX
	<ul style="list-style-type: none"> - Élaboration de gelés avec les différents types de gélatines - Examiner les différents types de Mousseux et leurs utilisations - Élaboration des différents types de Mousseux <p>Module 4 : Montage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Élaboration des décors chocolat et fruits - Méthodes de glaçage et les différences d'utilisations - Démoulage - Finition des entremets et petits gâteaux - Démoulage et présentation des entremets et petits gâteaux - 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	<p>Alternance des techniques suivantes : brefs exposés, échanges, mise en application, réalisation des recettes avec le formateur</p>
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