

SAVOIR INNOVER EN PÂTISSERIE

Objectifs

- Sélectionner et acheter des produits de saison
- Créer et développer des desserts innovants
- Maitriser le concept « d'harmonie et cohérence des saveurs »
- Maitriser l'intégralité des étapes de la production (Transformation, montage, dressage et cuisson)
- Proposer des associations de goûts et de textures innovantes et surprenantes
- Revisiter les grands classiques de la pâtisserie
- Mettre en scène ses créations (Dressage contemporain)
- Maitriser de nouveaux outils et de nouvelles techniques

Contenu pédagogique

Introduction

- Définition de l'innovation.
- Pourquoi et comment innover (Enjeux économiques et sociales)

Apports théoriques

- Définition du goût et du schéma du goût
- Apports et spécificités des 6 saveurs de l'alimentation
- Réalisation de schémas de recettes d'après un thème demandé
- Infographie et cartographie sur l'interaction des saveurs entre elles (Les différents types d'équilibres, les révélateurs de saveurs, les exhausteurs de goût...)
- Découverte des nouvelles tendances

Approvisionnement

- Le choix de l'approvisionnement en circuit long ou en circuit court
- Mise en concurrence et sélection des fournisseurs en catégorisant les besoins
- Elaboration de tableaux de saisons des produits
- Création d'une trame pour la préparation du bon d'économat

Mise en situation et accompagnement

- Conseil et accompagnement avant et pendant la création de la recette
- Aide au développement du « pouvoir créateur » par les 4 grands principes créatifs : Inspiration, Intuition, Imagination, Personnalisation

Réalisation de fiches techniques, de croquis et de recettes

Innovation visuelle et techniques de dressage

- Réalisation de trompes l'œil
- Les Fleurs comestibles – Éléments de décoration et propriétés gustatives
- Adapter le type de dressage en fonction du dessert réalisé

PUBLIC



Personnel de cuisine,
pâtisserie
et de boulangerie

PRÉREQUIS



Aucun prérequis

Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 3 jours
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30
Ce programme est adaptable sur 2 jours

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis