

1. Public cible et prérequis

Public : Ensemble du personnel de cuisine (Chef de cuisine, Sous-chef, Chef de partie, Second de cuisine, Cuisinier, Chef pâtissier, Pâtissier, Commis de cuisine) et de la salle.

Prérequis : Aucun.

2. Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Sélectionner et acheter des produits de saison / de qualité (sourcing)
- Acquérir ou revoir les bases de la pâtisserie moderne
- Maitriser les techniques spécifiques et fréquemment utilisées en pâtisserie
- Réussir en toute autonomie des préparations pâtisseries de base
- Restituer les ingrédients, les quantités et les temps de cuisson de chaque préparation
- Réaliser, maitriser et proposer « Les classiques de la pâtisserie Française »
- Sélectionner et acheter des produits simples et de saison
- Créer et suivre une fiche technique
- Elaborer des desserts et des produits sucrés grâce à des recettes simples et efficaces

3. Contenu pédagogique

3.1 Introduction et apports théoriques

- Définitions et termes techniques
- Enjeux et répercussions positive d'une bonne organisation en cuisine
- Le goût et ses mécanismes
- Les jeux de textures et représentations gustatives

3.2 Circuits de distribution et choix des produits

- Déterminer la politique d'approvisionnement du restaurant (qualité/prix/ livraison/ délais de livraison)
- Mise en concurrence et sélection des fournisseurs en catégorisant les besoins (Fruits, matières premières)
- Etude du tableau de saisonnalité des produits

3.3 Techniques de fabrication des pâtes à tarte

- Descriptif des principales pâtes à tarte en pâtisserie (Feuilletée, sablée, brisée...)
- Méthodes de fabrication pas à pas et spécificités des recettes
- Technique pâtisseries (Foncer, amalgamer, pétrir...)
- Maitrise et contrôle des temps de cuisson

3.4 Techniques de fabrication des pâtes à gâteaux et pâte à choux

- Descriptif des principales pâtes à gâteaux en pâtisserie (Génoise, dacquoise, fondant...)
- Méthodes de fabrication pas à pas et spécificités des recettes
- Techniques pâtisseries (Températures, préchauffage, ordre des ingrédients...)
- Maîtrise et contrôle des temps de cuisson

3.5 Les principales garnitures – Techniques, points critiques et réalisation (Liste non exhaustive)

3.6 Les crèmes

- Crème Pâtissière
- Crème Anglaise
- Crème Chiboust
- Crème Diplômée
- Crème Mousseline
- Crème au beurre
- Ganaches

3.7 Sauces et glaçages – Techniques, points critiques et réalisation

- Glaçage Miroir
- Glaçage au sucre

3.8 Techniques de pâtisserie – Les incontournables (Liste non exhaustive)

- Coucher des choux
- Cuire un caramel
- Fondre du chocolat
- Gérer une cuisson au thermomètre
- Caraméliser une crème
- Foncer une pâte
- Garnir et utiliser une poche à douille
- Glacer un entremet
- Réaliser une meringue

3.9 La fiche technique

- Création des fiches techniques des recettes sélectionnées
- Calcul des marges, coûts de revient et prix de vente

3.10 Montage des desserts – Les classiques (Liste non exhaustive)

- La mille-feuille
- La tarte tatin
- Le saint honoré
- Mousse au chocolat
- Baba au rhum
- Entremet au chocolat

3.11 Organisation du travail

- Organiser et préparer son plan de travail, :
- Ordonner les différentes étapes de création de sa production
- Gérer son temps de travail

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

4. Modalités techniques et pédagogiques

- Exposé théorique
- Echange d'expériences et réponse aux questions
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

5. Profil du formateur

La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.

6. Suivi et évaluation

Afin d'évaluer les connaissances et compétences des stagiaires, seront réalisés :

- Au début de la formation : test de connaissances écrit
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : test de connaissances écrit

7. Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation renseignée par chaque stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le responsable de la formation

8. Sanction de la formation

Une attestation individuelle de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation.

9. Durée de la formation et modalités d'organisation

Durée : 3 jours (24 heures) - Ce programme est également adaptable sur 2 Jours.

Horaires : Selon convention

Modalité de la formation : Présentiel

Type de formation : En intra ou en Inter-entreprises

Lieu de la formation : Au sein de vos locaux

Nombre de participants minimum et maximum : 1 à 8 participants en intra, 3 à 8 Participants en Inter

Tarif : Selon modalités - Nous contacter

Délai d'accès à la formation : La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : Nos locaux sont accessibles aux personnes handicapées. Après un entretien avec la personne référente, nous confirmerons au stagiaire la possibilité d'adapter les moyens de la prestation au regard de son handicap et validerons son inscription.