

BASES DE LA PATISSERIE

Objectifs

- 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

Contenu pédagogique

Introduction et apports théoriques

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

Circuits de distribution et choix des produits

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

Techniques de fabrication des pâtes à tarte, à gâteaux et à choux

- Descriptif des principales pâtes à tarte, pâtes à gâteaux et choux en pâtisserie
- Méthodes de fabrication pas à pas et spécificités des recettes
- Technique et contrôle des temps de cuisson

Les principales garnitures

- Les crèmes, sauces et glaçages

Techniques de pâtisserie – Les incontournables

- Coucher des choux
- Cuire un caramel
- Fondre du chocolat
- Liste non exhaustive

Création de fiches techniques des recettes sélectionnées

Montage des desserts – Les Classiques

Organisation du travail

PUBLIC



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