

# ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

## Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Améliorer la qualité des pâtisseries (maîtrise des techniques de fabrication, d'assemblage et de montage)
- Diversifier son offre en élaborant de nouvelles recettes d'entremets, tartelettes et petits gâteaux
- Optimiser les présentations en utilisant des contenants adaptés (maîtrise des outils) et en retravaillant le visuel et les textures
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat et maîtriser les coûts des présentations individuelles (maîtrise des coûts)

## Contenu pédagogique

### Approvisionnement en produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

### Découverte des techniques de préparation et de réalisation

- Optimiser l'utilisation de matériel spécifique
- Acquérir les techniques essentielles pour travailler la matière première définie en amont
- Savoir décliner une même préparation pour obtenir différents produits finis
- Apprendre à allier préparations classiques et originalité en associant différentes sortes de textures et de saveurs pour créer un équilibre gustatif (fondant, craquant, amer, sucré, salé ...)
- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Réalisation de différents appareils (mousses, crèmes, crémeux...)
- Maîtriser les diverses techniques de montage (en cadre, en cercle...)
- Réalisation des différents éléments de décoration et de présentation
- Optimisation des outils et des coûts liés à la présentation individuelle

Présentation des recettes et réalisation d'une palette d'entremets et de petits gâteaux

### Dégustation et analyse critique des productions

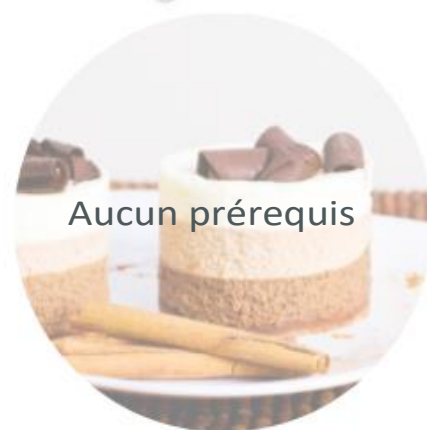
- Evaluation technique, gustative et esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

## PUBLIC



Personnel de 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