

Programme



Choix des produits et de sa carte : (7 heures)

- Respect des saisons et des produits frais
- Construction en diversifiant sa carte de desserts
- Traiteur (pâte briochée, pâte feuilletée, pâte brisée, canapés, pain surprise...)
- Initiation décor artistique
- Initiation à la cuisine, snacking



Réaliser des préparations en pâtisserie autrement : (12 heures)

- L'approche sensorielle et artistique dans le métier de pâtissier
- Amélioration de sa fabrication et de son organisation de mise en place en valorisant le produit
- Réaliser simplement un dessert d'exception par de nouvelles techniques
- Entremets, petits gâteaux secs et moelleux
- Les pâtes friables, les pâtes à choux : éclairs, religieuses,...
- Crèmes de base, appareils à crème
- Mousses, bavaroises, appareil croustillant
- Garnitures à base de fruits
- Meringues, Feuilletage
- Décors en chocolat, en sucre
- Viennoiseries : pâte levée feuilletée, brioche



Favoriser le "moins sucré" : (1 heure)

- Elaboration de recettes légères en sucre
- Remplacer le sucre par d'autres produits naturels



Organisation, coûts et ratios : (1 heure)

- Respect des ratios et de fiches techniques
- Les méthodes d'organisation et les méthodes de fabrication
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués



Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant d'innover dans ses desserts (dressage, déstructuration des plats, travail sur le sucre, ...) et d'optimiser l'organisation au sein de sa structure.

INTER

Mini 6

INTRA

Mini 2



Objectifs pédagogiques

- Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson)
- Pain de tradition française, pains aromatiques, pains spéciaux, pains régionaux au levain, pain bio

