



DÉVELOPPER SES CONNAISSANCES EN PÂTISSERIE

OBJECTIF(S) DE LA FORMATION:

Développer ses compétences à l'élaboration de desserts, en utilisant de nouvelles techniques.

PUBLIC: Salarié qui souhaite se perfectionner dans la pâtisserie.

PRÉREQUIS: Connaitre les bases de la pâtisserie

OBIECTIFS PÉDAGOGIQUES:

- Maitriser les différents stades de la cuisson du sucre
- Connaître les caractéristiques et l'utilisation du thermo plongeur pour les cuissons sous vide
- Acquérir les bases de la pâtisserie moléculaire
- Maitriser la technique de l'encapsulation des fruits
- Aborder une nouvelle gamme de desserts de restaurant à base de légumes
- Développer ses techniques de pâtes complexes
- Respecter le process du syphon
- Organiser un roulement de desserts festifs
- Assurer les normes d'hygiène
- Maintenir et développer la rentabilité dans la préparation d'un dessert de restaurant

MOYENS & MÉTHODES: Mise en pratique tout au long de la formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION : Validation des acquis de compétences par la mise en pratique

SANCTION DE LA FORMATION : Attestation de formation

DURÉE & MODALITÉS D'ORGANISATION : Durée 4 jours soit 28 heures. A adapter en fonction des compétences à acquérir.

DÉLAI D'ACCÈS: Selon le calendrier en cours, merci de prendre contact avec nos services.

NOMBRE DE PARTICIPANT(E)S MINIMUM ET MAXIMUM: À définir

INTERVENANT(E)S: Expert(e)s métiers du domaine professionnel

DATES: À définir

LIEU: Au sein de l'entreprise

COÛT: Nous contacter





DÉVELOPPER SES CONNAISSANCES EN PÂTISSERIE

CONTENU:

- MAITRISER LES DIFFÉRENTS STADES DE LA CUISSON DU SUCRE
 - Cuisson au filet, au petit et gros boulé et caramel blond et brun
- CONNAÎTRE LES CARACTÉRISTIQUES ET L'UTILISATION DU THERMO PLONGEUR POUR LES CUISSONS SOUS VIDE
 - o Respecter la législation en vigueur pour les DLC et étiquetage
 - Mise en pratique du thermo plongeur : crème anglaise, sabayon, crème brûlée et riz au lait
 - o Comprendre l'utilité du thermo plongeur pour gagner en efficacité, en qualité et gain de temps
- ACQUÉRIR LES BASES DE LA PÂTISSERIE MOLÉCULAIRE
 - Les différentes algues et leurs utilisations : xanthane faisant partie de la famille des épaississants, agar agar de la famille des gélifiants, kappa de la famille des gélifiants, algin et calcic etc...
 - o Savoir accompagner un dessert de restaurant avec une finition moléculaire
- MAITRISER LA TECHNIQUE DE L'ENCAPSULATION DES FRUITS
 - o A chaud et à froid
- ABORDER UNE NOUVELLE GAMME DE DESSERTS DE RESTAURANT À BASE DE LÉGUMES
 - o Transformation de différents légumes en desserts
 - o Développer l'esprit créatif
 - o Savoir associer le bon légume au dessert
- DÉVELOPPER SES TECHNIQUES DE PÂTES COMPLEXES
 - o Feuillage rapide, à la minute
- RESPECTER LE PROCESS DU SYPHON
 - o Différentes chantilly personnalisées
 - Normes de sécurité et d'hygiène
 - Utilisation et conservation
- ORGANISER UN ROULEMENT DE DESSERTS FESTIFS
 - o Différentes familles : desserts glacés, entremets
 - o Décoration pour mise en valeur du dessert
 - Montage d'un gâteau d'anniversaire







DÉVELOPPER SES CONNAISSANCES EN PÂTISSERIE

- ASSURER LES NORMES D'HYGIÈNE
 - o Règles de préparation et de nettoyage « marche en avant »
 - o Mise en sous-vide et étiquetage des préparations
 - Respect des DLC
- MAINTENIR ET DÉVELOPPER LA RENTABILITÉ DANS LA PRÉPARATION D'UN DESSERT DE RESTAURANT
 - Adéquation grammage avec coût des matières
 - o Savoir mobiliser ses collaborateurs dans la maîtrise des coûts / rentabilité

ACCESSIBILITÉ: Accessibilité aux personnes en situation de handicap conformément à la règlementation (Loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées / Articles D. 5211-1 et suivants du code du travail), KODEVELOP peut proposer des aménagements pédagogiques et/ou ergonomiques. Merci de contacter notre référente handicap.

CONTACTS:

Accueil: 05 86 30 08 32 - contact@kodevelop.fr

Responsable de formation et référente handicap: Karine FARINEAU - 06 14 83 90 17 - karine@kodevelop.fr