

PROGRAMME DE FORMATION



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 : Connaître les bases de la pâtisserie



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Maîtriser 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
- Maîtriser 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 :

- Début de formation : Test de positionnement de début de formation du participant
- Pendant la formation : Quiz, mise en situation, exercice d'application
- Fin de formation : Test de positionnement de fin de formation, tour de table, questionnaire de satisfaction

Validation des acquis de compétences par la mise en pratique

SANCTION DE LA FORMATION :

- Attestation de formation
- Remise de support pédagogique en main propre ou par mail



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



DÉVELOPPER SES CONNAISSANCES EN PÂTISSERIE



DATES : À définir

LIEU : Au sein de l'entreprise

COÛT PAR JOUR : Intra-entreprise : 950€ HT, soit 1140€ TTC / groupe



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**
 - 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
 - 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...
 - Savoir accompagner un dessert de restaurant avec une finition moléculaire
- **MAITRISER LA TECHNIQUE DE L'ENCAPSULATION DES FRUITS**
 - A chaud et à froid
- **ABORDER UNE NOUVELLE GAMME DE DESSERTS DE RESTAURANT À BASE DE LÉGUMES**
 - Transformation de différents légumes en desserts
 - Développer l'esprit créatif
 - Savoir associer le bon légume au dessert
- **DÉVELOPPER SES TECHNIQUES DE PÂTES COMPLEXES**
 - Feuillage rapide, à la minute
- **RESPECTER LE PROCESS DU SYPHON**
 - Différentes chantilly personnalisées
 - Normes de sécurité et d'hygiène
 - Utilisation et conservation

PROGRAMME DE FORMATION



DÉVELOPPER SES CONNAISSANCES EN PÂTISSERIE

- **ORGANISER UN ROULEMENT DE DESSERTS FESTIFS**
 - Différentes familles : desserts glacés, entremets
 - Décoration pour mise en valeur du dessert
 - Montage d'un gâteau d'anniversaire
- **ASSURER LES NORMES D'HYGIÈNE**
 - Règles de préparation et de nettoyage « marche en avant »
 - 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
 - Savoir mobiliser ses collaborateurs dans la maîtrise des coûts / rentabilité



ACCESSIBILITÉ :

Accessibilité aux personnes en situation de handicap conformément à la réglementation (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