

TECHNIQUES DE FABRICATION, PRÉPARATION, ET DE TRANSFORMATION

<p><u>Public Visé</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Commerces de proximité : boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glaciers, etc <p>(La formation est accessible aux personnes en situation de handicap).</p>	<p><u>Durée de la formation</u></p> <p>Sur devis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matin : De 09h30 à 13h00 • Après-midi : de 14h00 à 17h30 	<p><u>Type de formation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Collectif
<p><u>Modalités de formation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Formations inter et intra entreprise 	<p><u>Formateur</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Formateur en fabrication et transformation – Pâtisserie et cake Design 	<p><u>Tarifs horaire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sur devis
<p><u>Prérequis</u> Il est recommandé d'avoir une base en pâtisserie</p>	<p><u>Durée</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sur devis <p>Un entretien individuel préalable pour évaluer le niveau de qualification</p>	<p><u>Délais d'accès</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 72 heures à compter de la date de validation d'inscription
<p><u>Modalité de suivi et de l'exécution de la formation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Feuille d'émargement • Fiches techniques • Questionnaire à chaud de la formation • Evaluation finale : QCM • Certificat de réalisation 		

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Notre méthode pédagogique est interactive et participative. Basée sur des exemples concrets et des expériences professionnelles de nos formateurs. Ces derniers mettront à votre disposition leur expertise, leur expérience et répondront au mieux aux différentes problématiques auxquelles vous pourrez être confronté.

MÉTHODE PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et pratiques
- Travaux pratiques sur site
- Etude et réalisation de cas
- Support de cours de la formation

PROGRAMME

OBJECTIFS :

Module 1 : Fondamentaux de la pâtisserie

- Introduction à la pâtisserie de base
- Techniques de mélange, pétrissage et cuisson
- Connaissance des ingrédients de base
- Préparation de gâteaux de base (génoise, biscuit, etc.)

Module 2 : Recettes de base

- Explorez des recettes plus complexes
- Apprenez les différentes farines et leurs utilisations.
- Comprenez le rôle des œufs, du sucre, du beurre, et des agents levants.
- Pratiquez la mesure et le mélange des ingrédients de base.
- Types de pâtes et de garnitures

Module 3 : Décoration de gâteaux

- Utilisation des différentes douilles et poches à douille
- Techniques de glaçage et de nivellement
- Décoration avec de la pâte à sucre
- Création de motifs simples (fleurs, feuilles, etc.)

Module 4 : Conception avancée de gâteaux

- Sculpture de gâteaux
- Empilage et assemblage de couches
- Utilisation de supports pour les gâteaux à plusieurs niveaux
- Création de gâteaux thématiques (mariages, anniversaires, fêtes)

Module 5 : Techniques de Préparation et glaçage et nappage

- Techniques de cuisson et de nivellement des gâteaux
- Types de glaçages et applications pratiques
- Création de couches et de garnitures



Module 6 : Fondant et Pâte à Sucre

- Travail avec la pâte à sucre et le fondant
- Couverture lisse du gâteau avec du fondant –
- Décoration de base avec des poches à douille

Module 7 : Sculpture de Gâteaux

- Introduction aux concepts
- Techniques de sculpture de base
- Création de gâteaux à thème

Module 8 : Modelage en 3D

- Création de figurines
- Peinture comestible, effets de texture

Module 9 : Sécurité alimentaire et normes d'hygiène

- Manipulation sûre des ingrédients
- Stockage approprié des produits alimentaires
- Conformité aux normes de sécurité alimentaire