UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 8 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

LA PATISSERIE

PUBLIC : La formation s'adresse au **personnel de cuisine et de pâtisserie**

PRE-REQUIS : Personnel de cuisine avec notions de techniques culinaires.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables :

- L'essentiel des techniques de fabrication en pâtisserie : de la préparation à la cuisson
- Adapter les bases pâtissières aux nouvelles attentes : équilibre nutritionnel, légèreté, produits frais et de saison
- Savoir réaliser des desserts et entremets alliant plaisir, équilibre et esthétisme
- Maîtriser les textures, cuissons et associations de saveurs adaptées à la restauration et au traiteur
- Intégrer les principes d'hygiène et d'organisation du poste en production pâtissière

MÉTHODE :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations Méthode active et participative
En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

UMiH FORMATION

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 8 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

JOUR 1 : BASES ET TECHNIQUES FONDAMENTALES

INTRODUCTION ET CADRAGE DE LA FORMATION

- Présentation formation (organisation, objectif, test de positionnement)

IDENTIFIER LES ROLES ET CARACTERISTIQUES DES PRINCIPAUX INGREDIENTS

- Les produits de base : farines, sucres, matières grasses, agents levants, oeufs

REALISER LES PRINCIPALES PATES DE BASE

- pâte sucrée, sablée, à choux

MAITRISER LES PROCEDES DE PREPARATION, DE REPOS ET DE CUISSON

- Méthodes de cuisson et surveillance des températures

REALISER LES CREMES DE BASE EN RESPECTANT LES EQUILIBRES DE GOUT ET DE TEXTURE

- préparation des crèmes de base (pâtissière, d'amande, légère), base allégées (réduction de sucres/matières grasses)

ORGANISER SON POSTE DE TRAVAIL SELON LES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE

JOUR 2 : CREATIVITE ET DESSERTS A THEME

ASSOCIER LES BASES PATISSIERES A DES PRODUITS DE SAISON POUR CREER DES DESSERTS EQUILIBRES ET ATTRACTIFS

- Travail autour des fruits, chocolats et céréales.

MAITRISER LES TECHNIQUES DE GARNITURE, DE GLAÇAGE ET DE MONTAGE

- Techniques de glaçage, confisage, compotées, mousses et inserts

ÉLABORER DES DESSERTS INDIVIDUELS ET A PARTAGER, CONTRASTES DE TEXTURES ET DE TEMPERATURES

- Élaboration de desserts de restaurant : textures, associations, dressage

TRAVAILLER LES PRODUITS SUCRES AVEC MODERATION

- Réduction du sucre et matières grasses : alternatives naturelles et équilibre gustatif

JOUR 3 : CUISINE SANTE ET VALORISATION TRAITEUR

ADAPTER LES RECETTES CLASSIQUES AUX BESOINS SPECIFIQUES

- Adaptation des recettes : desserts allégés, sans allergènes majeurs

INTEGRER LES PRINCIPES DE NUTRITION ET D'EQUILIBRE DANS LA CONCEPTION DE DESSERTS SANTE

- Approche nutritionnelle : sucres naturels, farines complètes, produits sans gluten/lactose.
- Concevoir un dessert « signature sante »

EXPERIMENTER DES MATIERES PREMIERES ALTERNATIVES

- Dressage, présentation et décoration naturelle.

GERER LA PRODUCTION, LA CONSERVATION ET LA PRESENTATION EN CONTEXTE TRAITEUR

- Organisation du poste en production : hygiène, planification, stockage

SYNTHESE ET CONCLUSION

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en cuisine