

# Techniques avancées de la pâtisserie



Cette formation vous permettra de revoir les bases de la pâtisserie, de vous améliorer dans votre approche et de vous perfectionner dans les techniques de pâtisserie professionnelle

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Reprendre les bases de la pâtisserie traditionnelle
- Découvrir de nouvelles méthodes de travail adaptées au schéma moderne de consommation en pâtisserie
- Se perfectionner à la pratique de la pâtisserie et au dressage de dessert à l'assiette en restauration

## PROGRAMME

### Reprise des bases

- Révision des pâtes et crèmes de bases en pâtisserie (recette, cuisson...)
- Réaliser les pâtisseries traditionnelles : entremets, tartes, choux, éclairs, brioches, babas, millefeuilles...
- Fabriquer les biscuits : génoise, joconde, charlotte...
- Monter les entremets (biscuit + crème)
- Respect des proportions
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité appliquées aux préparations et à la conservation des aliments

### Découverte de technique avancé

- Organisation /enchaînement dans le temps
- Préparation des denrées et du plan de travail
- Apprendre des techniques avancées de mises en valeur des desserts à l'assiette
- Apprendre à créer des nouvelles associations de saveurs originales
- Appliquer les procédures d'hygiène HACCP

### Les crèmes à l'assiette

- Crème brûlée, crème au œufs, petit pot de crème...
- Découverte des recettes et mise en application

### Les desserts à bases de riz

- Recette, lavage et cuisson du riz
- Le moulage et le démoulage
- Riz au lait, variante ....

Durée

35 HEURES

Tarif

1750 €

Pré-requis

Gérer les stocks de produits

Fabriquer les pâtes

Fabriquer les crèmes

Décorer les desserts

Profil du stagiaire

Commis de cuisine, personnel de cuisine, toute personne souhaitant

découvrir les bases de la pâtisserie

Délai d'accès à la formation

2 à 4 semaines selon financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

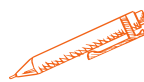
-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

-certificat de réalisation de la formation

# Techniques avancées de la pâtisserie



## Les crêpes

- Découverte de différents type de recettes et du dressage :
- Recette de base
- Les crêpes soufflés
- Les crêpes Suzette
- Les aumônières
- Le dressage des crêpes en dessert à l'assiette

## Les desserts à bases de fruits

- Découverte et travail des produits frais et de saison
- Les soupes et salades de fruits : découpe des fruits, le sirop, la macération des fruits, comment parfumer la salade de fruit...
- Les tartes aux fruits
- Les fruits pochés au sirop : poire au sirop ou au vin, clémentine au sirop...
- Les fruits rôtis

## Les tartes

Tarte tatin, tarte fine, tarte au fruits

Le crumble



Mise à jour

**Juin 2024**



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (juin 2023 - juin  
2024)

**96%**