Technique Alimentaire
Pâtisserie

BÛCHES ET ENTREMETS TENDANCE

2 jours - 14 heures

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser les techniques contemporaines
- Acquérir une autonomie parfaite, pour un meilleur respect des produits, des saveurs et des choix des clients
- Approfondir les bases de la pâtisserie et acquérir des outils nécessaires à l'autonomie : choix et respect des produits que vous créez vous-même
- Anticiper les demandes par une habile gestion de la mise en place, tout en assurant votre indépendance face aux fournisseurs
- Atteindre les techniques et connaissances qui libèrent l'imagination, développent l'efficacité et renforcent la réactivité

PROGRAMME

- Conception d'une carte de Noël
- Choix et accords des parfums
- Travail sur les montages et la coupe
- Travail sur le contraste des textures et des couleurs
- Différents biscuits (pain de Gênes, dacquoise, ...)
- Croustillant (technique Coupe du Monde)
- Crémeux et compotée de fruits
- Glaçage pistolet spécial relief, velours qui ne se décollent pas
- Finition en accord avec les parfums
- Décor chocolat fin, rapide et élégant
- Etude de la dégustation
- Toutes les recettes proposées ont été adoptées par une clientèle exigeante

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Mise en pratique
- Formation en petit groupe
- Idées recettes innovantes
- Apporter une clé USB

FORMATEUR

Cette formation est animée par Jérôme LANGILLIER, champion du monde de Pâtisserie.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations des acquis par le formateur (tour de table et mise en situation).
- Évaluation de satisfaction.

ACCESSIBILITÉ

La CMA Savoie est accessible PMR (Personne à Mobilité Réduite).
Référents Handicaps : Christel Gustin et Fanny Tandonnet
formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

Mise à jour le 05/12/2023

LES +

- Mise en pratique
- Formation en petit groupe
- Idées recettes innovantes
- Taux de satisfaction sur cette thématique : données disponibles sur le site Internet

PUBLIC : 10 personnes maximum

- Cuisinier, restaurateur
- Boulanger, pâtissier
- Traiteur...

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU

CMA Savoie – La Motte Servolex

DATES / HORAIRES

Lundi 14 et mardi 15 octobre 2024
➔ De 8h45 à 12h15 & 13h30 à 17h

TARIF

800 € nets de taxe
Possibilité de prise en charge totale ou partielle par votre OPCA.
Nous contacter.

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions 4 jours avant la rentrée en formation selon le statut

CONTACT : PÔLE FORMATION

CMA Savoie
Fabrice ALLARD / Christelle GUSTIN
17 Allée du Lac de Tignes
73290 LA MOTTE SERVOLEX
04 79 69 94 00
formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

CGV à consulter sur notre site internet :
https://www.cma-savoie.fr/formations
Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.