Technique Alimentaire
Pâtisserie

CROQUEMBOUCHES ET NOUGATINES

1 jour - 7 heures

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

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser les techniques contemporaines et mettre en œuvre de nouveaux produits
- rationaliser la qualité du travail dans l'espace et le temps avec des recettes et méthodes simple à mettre en place
- Approfondir les bases de la pâtisserie et acquérir des outils nécessaires à l'autonomie : choix et respect des produits que vous créez vous-même
- Atteindre les techniques et connaissances qui libèrent l'imagination, développent l'efficacité et renforcent la réactivité

PROGRAMME

- Réalisation de nougatines simple à mettre en œuvre :
  Nougatine, sésame, cacao, amande, quinoa, amande, pavot, miel
- Réalisation de pâte à choux traditionnelle et moulée :
  Différentes techniques pour un découpage et moulage très simple des nougatines
- Réalisation de décor simple sur une base de nougatines couleur : rose, feuille, ruban, et différentes fleurs
- Confection de croquembouche de 20 à 40 personnes sur différents thèmes avec une mise en place de croquis et pochoirs

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Distribution dossiers techniques, support papier et numérique
- Matériel et ustensiles de cuisine, matières premières fournies
- Réalisation, explication sur recettes
- Tabliers fournis aux stagiaires
- Echanges avec le groupe et le formateur

FORMATEUR

Cette formation est animée par Ludovic MERCIER, formateur Pâtissier, Meilleur Ouvrier de France Glacier

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 24/10/2023

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 19 février 2024
➔ De 8h45 à 12h15 & 13h30 à 17h

TARIF

400 € 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 / Magali Vacher
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.