Spécial Formation

Technique Alimentaire Pâtisserie

LE TRAVAIL DES CROQUENBOUCHES

1 jour - 7 heures

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

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser les techniques contemporaines
- Mettre en œuvre de nouveaux produits
- 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

- Choix des thèmes, travail sur la symbolique et le stylisé
- Cuisson de la nougatine
- Choix des formes de découpes
- Découpe, moulage et mise en forme rapide de la nougatine
- Cuisson d'un pate à choux lisse, épaisse et résistant à l'humidité
- Crème pâtissière spéciale croquembouche
- Montages en 3 dimensions
- Cuisson d'un caramel parfumé, clair avec une coloration maitrisée du début à la fin du montage et résistant à l'humidité
- Décors rapides, élégants et personnalisés selon la thématique
- Travail d'un pastillage fin et parfumé
- Finition rapide en isomalt
- Gestion du transport
- Assemblage après transport

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 formateur

FORMATEUR

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations des acquis en cours en fin de formation : Quiz, exercice pratique, étude de cas, jeu de rôles, mise en situation…
- Évaluation de la satisfaction de chaque stagiaire à la fin de la formation

ACCESSIBILITÉ

La CMA est accessible PMR (Personne à Mobilité Réduite)
Référents Handicap à votre disposition : Christel GUSTIN et Fanny TANDONNET - à contacter : formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

Conditions générales sur le site www.cma-savoie.fr

LES +

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

PUBLIC

- Cuisinier, restaurateur,
- Boulanger, pâtissier,
- Traiteur…
- 12 personnes maximum

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU / DATES

La Motte Servolex (CMA de la Savoie)
Le Lundi 15 Février 2021

➔ 08h45-12h15 et 13h30-17h00

TARIF

400 €

Possibilité de prise en charge totale ou partielle par votre OPCA. Nous contacter.

DELAI D'ACCES

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

CONTACT

Fabrice ALLARD / Christelle GUSTIN
Service Formation – Savoie Technolac –
17 Allée du lac de Tignes –
73290 LA MOTTE SERVOLEX

Mise à jour du 29/06/2021

Siret : 130 027 956 00015
Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.