

MINI PÂTISSERIES

2 jours - 14 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser les techniques de fabrication des tartes pour une conservation optimale
- Acquérir une autonomie parfaite, pour un meilleur respect des produits, des saveurs et des choix des clients
- Mettre en place toutes les actions pour une réalisation optimum des pâtes, des crèmes et des garnitures
- Mélange, fonçage, cuisson, découpe, montage, préparation des décors

PROGRAMME

- Fabrication toutes les matières premières de base nécessaire à la réalisation des recettes :
 - Mini Tartelette Pina Colada, Mignon Exotique, Mini Bijou, Mini Tartelette Poire Spéculos
- Mettre en valeur des produits et fruits de saison
- Bien choisir les accords des parfums
- Travail sur le contraste des textures et des couleurs
- Fabrication, fonçage et cuisson des pâtes sucrées et sablées
- Cuisson de crème pâtissière, crèmeux, compotée, etc...
- Gestion de la mise en place
- Assemblage et finition minute
- Travail sur des décors sobres, épurés et colorés
- Etude et analyse de la dégustation

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-auvergnerrhonealpes.fr

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 24 et mardi 25 juin 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-auvergnerrhonealpes.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.