

# Pièces cocktails et petits fours frais

2 jours - 14 heures

## OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Partage des méthodes de réflexion du chef pour concevoir une carte de pièces cocktails et petits fours frais
- Apporter aux participants des compétences essentielles en matière de production d'une gamme de pièces cocktails et petits fours frais gastronomiques
- Confection de recettes contemporaines avec en objectif : design et élégance au service du goût

## PROGRAMME

- Acquérir les connaissances fondamentales de la pâtisserie tout en respectant les règles d'hygiène et en optimisant l'organisation du travail
- Maîtriser les techniques de la pâtisserie : texture, températures, moulage, montage...
- L'élaboration d'un large éventail de recettes :
  - Macaron chocolat aux fèves de tonka
  - Bulle de yaourt aux fruits rouges
  - Tartelette chocolat aux noix de pécan
  - Pim's pistache et cassis
  - Mini religieuse à la myrtille / Vanille / Café
  - Tartelette meringuée, mandarine et yuzu
  - Gâteau Breton aux pommes façon « Tatin »
  - Sablé chocolat au grué de cacao
- Le stockage et la conservation des produits
- Assimiler les termes professionnels et les connaissances technologiques sur les produits
- Initiation à la dégustation avec une étude des textures et associations de parfums
- Introduction à rechercher l'innovation et la créativité

## 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 CHAUCESSE, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie Confiserie.

## 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).  
Référénts Handicaps : Christel Gustin et Fanny Tandonnet  
[formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.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
- Pâtissier, boulanger, traiteur...

## PRÉREQUIS

Aucun

## LIEU

CMA Savoie – La Motte Servolex

## DATES / HORAIRES

Lundi 26 et mardi 27 février 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](mailto: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.