Pâtisserie

Durée : 7 heures

Prix : 350€

Objectifs de la formation

- Savoir identifier les principaux ingrédients et équipements nécessaires en pâtisserie
- Comprendre les règles d'hygiène et de sécurité
- Maîtriser les techniques de base de la pâtisserie
- Maîtriser la préparation des différentes pâtes
- Savoir réaliser diverses crèmes et mousses
- Acquérir la compétence de réaliser des petits gâteaux et biscuits

Programme détaillé

Introduction à la Pâtisserie (2h)

Objectif : Savoir identifier les principaux ingrédients et équipements nécessaires en pâtisserie, comprendre les règles d'hygiène et de sécurité, et maîtriser les techniques de base de la pâtisserie

- Les ingrédients de base : Exploration des ingrédients essentiels (farine, sucre, beurre, œufs) et leur rôle dans les préparations
- Équipements et Ustensiles : Présentation des outils indispensables (fouets, spatules, moules) et leur utilisation
- Hygiène et Sécurité : Bonnes pratiques d'hygiène en cuisine et précautions à prendre pour éviter les accidents
- Techniques de Base : Introduction aux gestes fondamentaux (pétrissage, mélange, cuisson) pour bien débuter en pâtisserie

Pâtes et Tartes (2h)

Objectif : Maîtriser la préparation des différentes pâtes (brisée, sablée, feuilletée) et savoir réaliser des tartes classiques

- Préparation des Pâtes : Techniques de préparation de la pâte brisée, sablée et feuilletée
- Cuisson à Blanc : Apprentissage de la cuisson des fonds de tarte
- Garnitures Classiques : Réalisation de garnitures pour tartes aux fruits, crème pâtissière, et autres
- Assemblage et Finition : Techniques pour assembler et décorer les tartes

Crèmes et Mousses (1,5h)

Objectif : Savoir réaliser diverses crèmes et mousses utilisées en pâtisserie, maîtriser leur texture et leur saveur

- Crème Pâtissière : Préparation et utilisation dans divers desserts
- Crème Chantilly : Techniques pour monter une chantilly parfaite
- Mousses au Chocolat : Réalisation de mousse au chocolat légère et aérienne
- Crème Anglaise : Apprentissage de la cuisson et de l'utilisation en accompagnement de desserts

Petits Gâteaux et Biscuits (1,5h)

Objectif : Acquérir la compétence de réaliser des petits gâteaux et biscuits, maîtriser la cuisson et les techniques de décoration de base

- Biscuits Classiques : Recettes de biscuits simples comme les sablés, cookies, et madeleines
- Techniques de Cuisson : Comprendre les températures et temps de cuisson pour différents types de biscuits
- Décoration de Biscuits : Techniques de glaçage et décoration pour biscuits
- Petits Gâteaux : Réalisation de financiers, muffins, et autres petits gâteaux

Modalités d'évaluation

- Évaluation continue pendant les ateliers pratiques
- Réalisation de recettes complètes
- Observation des techniques et gestes professionnels
- Questions orales sur les connaissances théoriques

Validation : Attestation de formation en Pâtisserie

Points forts

- Formation pratique avec réalisation de recettes
- Apprentissage des techniques de base essentielles
- Petits groupes pour un suivi personnalisé
- Recettes et techniques applicables à la maison

Informations complémentaires

Prérequis : Aucun prérequis spécifique

Public cible : Toute personne souhaitant s'initier à la pâtisserie et acquérir les bases essentielles

CA Conseils
3 impasse Jean Beausire 75004 PARIS
Téléphone: 0619346451
Siret : 82056417700013 RCS PARIS
NDA: 11755674975 auprès du préfet de la Région Île-de-France