

## Pâtisserie et Snacking

Durée : 14 heures

Prix : 700€

### Objectifs de la formation

- Acquérir les compétences essentielles en pâtisserie
- Savoir préparer des snacks sucrés rapides et délicieux
- Être capable de concocter des snacks salés variés
- Maîtriser les techniques avancées de la pâtisserie
- Acquérir les savoir-faire spécifiques aux viennoiseries
- Être capable d'innover en matière de snacking
- Acquérir les compétences en boulangerie
- Savoir concevoir des menus de snacking équilibrés

### Programme détaillé

#### Les Fondamentaux de la Pâtisserie (1,5h)

Objectif : Acquérir les compétences essentielles en pâtisserie, maîtriser les techniques de base et les recettes fondamentales

- Techniques de base : Introduction aux méthodes de pesage précis, aux différentes techniques de mélange (manuel et mécanique), et aux principes de cuisson
- Réalisation de pâtes simples : Apprentissage de la préparation de pâtes brisée et sablée, avec des astuces pour obtenir une texture parfaite
- Initiation à la décoration : Techniques de base pour le glaçage et le nappage, choix des couleurs et des textures
- Hygiène et sécurité : Bonnes pratiques pour maintenir un environnement de travail propre et sûr

#### Snacking Sucré (1,5h)

Objectif : Savoir préparer des snacks sucrés rapides et délicieux, adaptés à une consommation nomade

- Recettes de snacks rapides : Préparation de muffins et cookies avec variations de saveurs et textures
- Utilisation de fruits et produits sains : Intégration de fruits frais, secs et de substituts sains au sucre
- Techniques de cuisson et de conservation : Méthodes pour assurer une fraîcheur prolongée
- Emballage et présentation : Création d'emballages attractifs et pratiques

#### Snacking Salé (1,5h)

Objectif : Être capable de concocter des snacks salés variés, en maîtrisant les techniques adaptées

- Recettes de base pour snacks salés : Apprentissage de la préparation de quiches et tartes
- Utilisation de garnitures et assaisonnements : Exploration des combinaisons de

saveurs

- Techniques de cuisson rapides et efficaces : Méthodes pour assurer une cuisson uniforme
- Présentation et packaging : Techniques de présentation visuellement attrayantes

### Pâtisserie Fine (1,5h)

Objectif : Maîtriser les techniques avancées de la pâtisserie pour réaliser des créations raffinées

- Techniques de pâtisserie fine : Préparation de mousses et crèmes délicates
- Utilisation de chocolat et fruits exotiques : Techniques de travail avec le chocolat
- Décoration avancée et dressage : Méthodes créatives de décoration
- Équilibrage des saveurs et textures : Formation à l'harmonisation des saveurs

### Viennoiseries et Brioches (1,5h)

Objectif : Acquérir les savoir-faire spécifiques à la réalisation de viennoiseries et de brioches

- Techniques de base pour viennoiseries et brioches : Apprentissage des méthodes de préparation
- Variétés de pâtes : Découverte des différents types de pâtes
- Cuisson et conservation : Techniques pour obtenir une cuisson parfaite
- Astuces pour une texture parfaite : Conseils pratiques pour une texture aérée

### Tendances et Innovation en Snacking (1,5h)

Objectif : Être capable d'innover en matière de snacking, en intégrant les dernières tendances culinaires

- Étude des tendances actuelles en snacking : Analyse des dernières évolutions du marché
- Création de recettes originales : Développement de recettes innovantes
- Intégration d'ingrédients sains et tendance : Utilisation d'ingrédients à la mode
- Marketing et présentation innovante : Techniques de marketing pour promouvoir les produits

### Techniques de Boulangerie pour la Pâtisserie (3h)

Objectif : Acquérir les compétences en boulangerie nécessaires pour élargir l'éventail de produits proposés en pâtisserie et snacking

- Bases de la Boulangerie : Introduction aux techniques fondamentales de boulangerie
- Pains Spéciaux : Préparation de pains aromatisés, intégraux, et autres variétés
- Fusion Pâtisserie-Boulangerie : Techniques pour intégrer des éléments de boulangerie
- Conservation et Fraîcheur : Méthodes pour maintenir la fraîcheur des produits

### Création de Menus de Snacking (2h)

Objectif : Savoir concevoir des menus de snacking équilibrés et attrayants, en tenant compte des tendances actuelles et des préférences des clients

- Planification de Menu : Principes de base pour la création d'un menu de snacking cohérent
- Équilibre Nutritionnel : Importance de l'équilibre nutritionnel dans les menus
- Créativité et Innovation : Techniques pour innover et rester à la pointe des tendances

### Modalités d'évaluation

- Évaluation continue pendant les ateliers pratiques

- Réalisation de recettes complètes
  - Observation des techniques et gestes professionnels
  - Présentation d'un projet final de menu snacking
- Validation : Attestation de formation en Pâtisserie et Snacking

## Points forts

- Formation complète couvrant pâtisserie et snacking
- Apprentissage des dernières tendances du marché
- Pratique intensive avec réalisations concrètes
- Focus sur l'innovation et la créativité

## Informations complémentaires

Prérequis : Aucun prérequis spécifique

Public cible : Professionnels de la restauration souhaitant élargir leur offre avec du snacking et de la pâtisserie

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