

## Pâtisserie et Snacking

Durée : 9 heures

Prix : 450€

### Objectifs de la formation

- Acquérir les compétences essentielles en pâtisserie et snacking
- Maîtriser les techniques de base et les recettes fondamentales
- Savoir préparer des snacks sucrés et salés variés
- Maîtriser les techniques de la pâtisserie fine
- Réaliser des viennoiseries et brioches de qualité
- Innover en matière de snacking et suivre les tendances

### Programme détaillé

#### Les Fondamentaux de la Pâtisserie (1.5 heures)

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

- Techniques de base : pesage, méthodes de mélange et principes de cuisson
- Réalisation de pâtes simples : pâtes brisée et sablée
- Initiation à la décoration : glaçage et nappage
- Hygiène et sécurité : bonnes pratiques et normes d'hygiène alimentaire

#### Snacking Sucré (1.5 heures)

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

- Recettes de snacks rapides : muffins et cookies
- Utilisation de fruits et produits sains
- Techniques de cuisson et de conservation
- Emballage et présentation pour la vente à emporter

#### Snacking Salé (1.5 heures)

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

- Recettes de base pour snacks salés : quiches et tartes
- Utilisation de garnitures et assaisonnements
- Techniques de cuisson rapides et efficaces
- Présentation et packaging attractif

#### Pâtisserie Fine (1.5 heures)

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

- Techniques de pâtisserie fine : mousses et crèmes délicates
- Utilisation de chocolat et fruits exotiques
- Décoration avancée et dressage haut de gamme
- Équilibrage des saveurs et textures

## Viennoiseries et Brioches (1.5 heures)

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

- Techniques de base pour pâtes levées et feuilletées
- Variétés de pâtes et leurs utilisations spécifiques
- Cuisson et conservation optimales
- Astuces pour une texture parfaite

## Tendances et Innovation en Snacking (1.5 heures)

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

- Étude des tendances actuelles en snacking
- Création de recettes originales
- Intégration d'ingrédients sains et tendance
- Marketing et présentation innovante

## Modalités d'évaluation

- Évaluation continue pendant la formation
- Exercices pratiques de réalisation
- Mise en situation réelle
- Évaluation des techniques de base
- Présentation finale des créations
- Évaluation de l'hygiène et de la sécurité

Validation : Attestation de fin de formation détaillant les compétences acquises

## Points forts

- Formation intensive de 9h couvrant l'essentiel de la pâtisserie et du snacking
- Approche pratique avec réalisation de recettes
- Formation en individuel ou en groupe de 1 à 10 stagiaires
- Focus sur les tendances actuelles du marché
- Apprentissage des techniques de conservation et de présentation
- Équilibre entre théorie et pratique

## Informations complémentaires

Prérequis : Aucun prérequis nécessaire

Public cible : Professionnels de la restauration, entrepreneurs souhaitant se lancer dans le snacking, ou particuliers passionnés de 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