



Avignoun Conseil

# Boulangerie-pâtisserie

## Les bases de la pâtisserie



**2 à 4 jours de 8h**

### Objectifs

- Acquérir les techniques de bases en pâtisserie;
- Elaborer des pâtisseries, des entremets, des tartes;
- Adapter son poste de travail dans un cadre professionnel;
- Allier technique et rentabilité afin de plaire aux clients, tout en gérant sa production et les coûts de production.

### Public

Toute personne désireuse de se former d'apprendre les bases pratiques de la pâtisserie française.

**Prérequis:** connaissances en boulangerie-pâtisserie—prises de contact préalable pour mis en place des modalités de formation

### Contenu

- Réalisation de pâtes, crèmes, biscuits;
- Montage d'entremets;
- Initiation aux techniques de décors;
- Connaissance des produits et du matériel de pâtisserie;
- Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

### Programme

#### *Petits gâteaux*

Déclinaisons des classiques: éclairs, choux, millefeuilles, tartes,...  
Revisiter les grands classiques : une manière de se démarquer de provoquer la gourmandise.

#### *Entremets de saison*

Automne/hiver: anticiper la rentrée avec de nouvelles idées, de nouveaux goûts en suivant les tendances culinaires de demain.  
Printemps/été: développer une gamme en fonction des fruits du moment.

### Modalités techniques et pédagogiques

Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique;  
Des fiches techniques sont remises aux stagiaires.

Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire.

### Formateurs

Nicolas BOUGREAU—Aurélien PONSONNET