cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Tartes et entremets de saison – Niveau 1

02/01/2024

Prix INTER : à partir de 735,00 € net de TVA

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : toute personne désireuse de se former d'apprendre la réalisation de tartes et entremets de saison.

Prérequis : connaissances en boulangerie-pâtisserie - prise de contact préalable pour la mise en place des modalités de formation.

Objectifs :

- Acquérir les techniques de fabrication de tartes et entremets de saison
- Elaborer des tartes et entremets de saison
- 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

Programme :
Contenu :
Réalisation de pâtes, crèmes, mousses ;
Montage d'entremets de saison ;
Initiation au fonçage ;
Connaissance des produits et du matériel de pâtisserie ;
Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Programme :
1- Tartes
Déclinaison de classiques : tatin, chibouste ;
Réviser les grands classiques : une manière de se démarquer et de provoquer la gourmandise ;

2- 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.

Formateur référent :
M. Aurélien PONSONNET, consultant - formateur en pâtisserie, chocolaterie, glacerie

Méthode pédagogique :
Identification des besoins et des attentes avec un questionnaire d'évaluation des attentes ;
Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique ;

cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Les matières premières restent à la charge du client.

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous prions de prendre contact avec notre référent de formation.

Moyens et supports pédagogiques :
Un livret de recette incluant des fiches techniques est remis aux stagiaires.

Modalités d'évaluation et de suivi :
Délai d'accès de 24h
Inscription après avis du responsable de formation
L'évaluation se fera tout au long de la formation
Un questionnaire d'évaluation et de satisfaction de fin de formation est mis à disposition
Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire.