



Amay Formation

LES BASES DE LA PATISSERIE (Version Janvier 2024)

Prérequis : Avoir des connaissances de base en cuisine

Durée : 21 Heures

Tarifs : 50€ HEURE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ✓ **Acquérir ou revoir les bases de la pâtisserie moderne**
- ✓ **Être capable d'élaborer des recettes facilement réalisables à partir de fiches techniques**
- ✓ **Organisation de la production en fonction des saisons**
- ✓ **Mesure des coûts**
- ✓ **Normes Hygiène**

A la fin de chaque session une simulation permettra de mettre en situation le stagiaire.

1 - L'hygiène dans la production alimentaire

- - Le test de «Ponce Pilate »
- - Les germes et leurs incidences
- - Méthode de production saine

2 – Les saisons et leurs impacts

- - Connaître l'importance de la saisonnalité dans vos sélections de recettes
- - Découvrir les produits de saison, les façons de les mélanger
- - Les conservations des produits et les produits les plus utilisés en pâtisserie

3 – La fiche technique en mesurant ses coûts

- - Utilisation et présentation de la fiche technique
- - Distribution et étude des fiches techniques des recettes à réaliser
- - Réalisation de fiche technique

4 – Le goût et ses mécanismes

- - Schéma du goût sur une recette à développer sur une fiche technique - La représentation gustative
- - La créativité à développer selon un process
- - Les 8 axes du goût

5 – La Mise en pratique

- Réalisation de différentes recettes :
- - Les pâtes et biscuits de base : pâte à brioche, feuilletée, brisée, à génoise, à baba, à beignets, les biscuits Joconde, les sirops
- - Les gâteaux de voyage, les petits gâteaux secs : cake aux fruits, aux agrumes, tuiles au riz au lait, les financiers, les rochers noix de coco, les sacristains, les mini-palmiers, les diamants



Amay Formation

- Les crèmes et mousses de base : crème anglaise, pâtissière, crème au beurre, crème frangipane, Chiboust, la confiture de lait, les glaces - Les desserts montés : galette frangipane, millefeuille, tarte aux agrumes, bavarois vanille, caramel au beurre salé

Identification des points à améliorer et à développer du participant.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques :

Interventions d'un professionnel spécialisé dans la pédagogie Active pour Adulte.
Approche participative, mise en situation professionnelle et sociale.
Simulations - jeux de rôles - situations filmées en contexte -Travail personnel.
Transfert d'une technique personnelle à l'apprentissage

Moyens pédagogiques :

Livret de cours, livret d'exercices : CDs, CD ROMS, DVDs Documents.
Centre de ressources multimédia.

EVALUATIONS

Initiale : Évaluation individuel : Etude des attentes et des objectifs du stagiaire.

En formation : mini tests de compréhension, et de mise en situation.

En fin de formation : Test de fin de formation qui reprend pour l'essentiel ce qui a été vu en cours de formation.

ACCESSIBILITE

Etude du niveau de l'handicap