

# Formation

## LES ESSENTIELS DE LA PÂTISSERIE



### Les essentiels de la pâtisserie (partenariat Bellouet Conseil)

Éclairs, choux, babas, millefeuilles, tartes, flans... Les **grands classiques** sont souvent des best-seller en boutique. Exécutés dans les règles de l'art, avec **les recettes de grandes maisons** comme l'École Bellouet Conseil en a le secret, ces classiques deviendront des incontournables dans votre boutique. Ainsi, des déclinaisons de pâtes à choux aux tartes citron en chocolat, en passant par l'opéra, le fraisier ou le flan vanille, vous **maîtriserez à la perfection** des produits attendus par vos clients.

**Durée :** 14 h (2 jours)

### Profils des apprenants :

- Boulangers pâtisseries
- Personnes en cours de reconversion en boulangerie / pâtisserie

**Prérequis :** Aucun

**Accessibilité :** Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

**Référente handicap :** Christelle BASTIDE (christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com)



### Modalités d'accès :

**Mail :** formation@ecolebourgeoisfreres.com

**Tél :** 01 89 53 49 88



### Produits travaillés :

- Pâte à choux
- Garnitures et finitions d'éclairs ou religieuses
- Paris-Brest
- Saint-Honoré
- Babas classiques
- Mille-feuilles individuels
- Garnitures de mille-feuilles
- Tarte citron
- Tarte chocolat
- Fraisier
- Flan vanille
- Opéra



## Contenu de la formation :

### Accueil des apprenants

- Présentation des locaux et de la formation
- Explication des recettes (livret)

### Préparation des ingrédients et des différentes préparations

- Fonçage et cuisson des fonds de tarte
- Réalisation et cuisson des biscuits, pâte à choux
- Réalisations des différentes préparations (crèmes, ganaches, appareil à flan...)
- Pétrissage et tourage d'un feuilletage

### Montage et finition des produits

- Pochage des différentes garnitures
- Finitions esthétiques

### Présentation des produits

- Rangement et nettoyage des locaux
- Mise en valeur des produits
- Dégustation et débriefing
- Clôture de la formation avec évaluation

## Objectifs pédagogiques

- Se familiariser avec des techniques et notions de bases en pâtisserie
- Savoir définir une gamme de pâtisseries classique et traditionnelle en boutique
- Savoir rationaliser la production pour une fabrication quotidienne

## Organisation de la formation

### EQUIPE PÉDAGOGIQUE

La formation sera assurée par un formateur externe : **Bellouet Conseil**.

### MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- **Accueil des apprenants** dans une salle dédiée à la formation
- **Mise à disposition du matériel** nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de la formation
- **Fiches recettes** (livret)
- **Travaux pratiques** / mises en situation
- **Quiz** en salle
- **Mise à disposition** en ligne de **documents supports** à la suite de la formation

**Délais d'accès :** Le planning des formations est disponible sur notre site internet et sur demande. Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 72 heures avant le début de la formation.

### DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites (Quiz)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

**Tarif HT : 790 €**

