

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 €

