

Intervenant : Expert en restauration collective
Sanction : Attestation de fin de formation

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

Nous consulter.

Durée :

2 Jours consécutifs.

Qui est concerné?

Chef de cuisine, cuisinier, pâtissier, traiteur,
responsable de production

Les stagiaires : 8_{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR8
Intra-entreprise

→ 1 / PÂTISSERIES SUCRÉES :

- Les produits de base à connaître.
- Les types de sirops.
- Les différentes pâtes sucrées (à cake, levée, à choux, feuilletée, brisée).
Production maison ou produits surgelés ? Cuisson sur plaques ou en bacs gastronomes ?
- Les crèmes, les appareils à crème prise, les flans....

→ 2 / PÂTISSERIES SALÉES :

- Les produits de base à connaître.
- Les entées chaudes.
- Quiches avec ou sans pâtes. Cuisson sur plaques ou en bacs gastronomes ?
- Les cakes salés classiques ou originaux.

→ 3 / PÂTISSERIES SALÉES SUCRÉES ET SAISONNALITÉS

→ 4 / LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET PÂTISSERIES MAISON

Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Mettre en œuvre des pâtisseries maison avec des fiches techniques.
- ✓ Identifier les pratiques à risque.
- ✓ Identifier de nouvelles recettes à réaliser.

Économies
Plaisir gourmands
Efficacité

Les prérequis :

Connaissances des bases classiques de la cuisine ou de la pâtisserie. Être diplômé d'un cap dans les métiers de la bouche ou disposer au minimum d'une expérience de deux ans comme cuisinier.

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques avec des ateliers de cuisine.
Questions au fil de l'eau
QCM