

Programme « LA PÂTISSERIE »

Durée : De 14H à 70H

Public visé : Tout personnel de l'alimentation & de la pâtisserie, exerçant en milieu professionnel.

Objectifs : Être capable de pétrir et maîtriser la fermentation, afin de savoir réaliser un assortiment de viennoiseries, en fonction de la clientèle.

Pré-requis : Aucun.

Moyens pédagogiques : Formation dirigée par un formateur en Pâtisserie, titulaire d'un brevet de maîtrise, personne de terrain issu anciennement du milieu professionnel, professeur d'école dans l'enseignement technique.

Méthodes d'évaluation des acquis : Après chaque session, une évaluation des acquis précédents sera envisagée, suivra une évaluation générale en fin de stage.

LE PROGRAMME:

Technique de pétrissage

- ♦ Savoir réaliser un mélange et la particularité.
- ♦ Le pétrir (particularités du pétrissage des pâtes levées à base de levure vivante).
- ♦ Savoir utiliser une levure biologique.
- ♦ Utiliser un temps de pousse et de repos (fermentation).

Commercialisation des produits

Conservation

Mise en Forme des différents produits à réaliser

- ♦ Savoir bouler.
- ♦ Savoir façonner.
- ♦ Savoir enjoliver avant cuisson.
- ♦ Savoir utiliser les bonnes techniques, les bons moules.
- ♦ Savoir cuire.

Différents types de produits à réaliser

- ♦ Croissants, pains aux chocolats (pâtes levées feuilletées).
- ♦ • Les pâtes à brioche.
- ♦ • Le kouglof.
- ♦ • Le panettone.
- ♦ • Les tresses.
- ♦ • Les pains de mie.
- ♦ • Les pains au lait.
- ♦ • Diverses viennoiseries.
- ♦ • Les tartes (ex : tropézienne).

