



ENTREMETS INDIVIDUELS ET TECHNIQUES DE GLAÇAGE - PRÉSENTIEL -



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Apprendre les techniques de fabrication des entremets individuels adaptés à la boulangerie.
- Maîtriser les différentes techniques de glaçage pour des finitions parfaites.
- Développer une gamme variée et attrayante répondant aux attentes des consommateurs.



PUBLIC CIBLÉ

- Boulangers
- Pâtisseries
- Apprentis

ou toute personne souhaitant développer ses compétences dans la fabrication d'entremets individuels et techniques de glaçage.



PRÉREQUIS

Connaissances de base en pâtisserie ou boulangerie.



DURÉE

14 heures (2 jours)



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT)

À partir de 1050 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

BLOC 1 : INTRODUCTION AUX ENTREMETS INDIVIDUELS ET GLAÇAGES

- Comprendre les tendances actuelles des entremets individuels en boulangerie.
- Identifier les bases nécessaires : biscuits, mousses, crèmes.

Atelier pratique :

Analyse et dégustation d'entremets variés.

BLOC 2 : SÉLECTION ET PRÉPARATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

- Choix des ingrédients pour des recettes savoureuses et équilibrées.
- Préparation des bases : biscuits, génoises, dacquoises.

Atelier pratique :

Préparation des bases pour les entremets.

BLOC 3 : TECHNIQUES DE MONTAGE ET RECETTES VARIÉES

- Techniques de montage : couches, inserts, superpositions.
- Réalisation de mousses, crèmes et garnitures.
- Création de saveurs et textures innovantes.

Atelier pratique :

Montage d'entremets individuels selon différentes recettes.

BLOC 4 : TECHNIQUES DE GLAÇAGE ET FINITIONS

- Techniques de glaçage : miroir, velours, brillant.
- Utilisation d'éléments décoratifs modernes : sprays, chocolats, fruits.
- Finitions pour une présentation élégante et professionnelle.

Atelier pratique :

Glaçage et décoration des entremets.



BLOC 5 : PRÉSENTATION ET COMMERCIALISATION

- Présentation attrayante : supports, vitrines, packaging.
- Élaboration d'une gamme complète pour les entremets individuels.
- Stratégies de vente et de marketing adaptées.

Atelier pratique :

Élaboration d'une mini-gamme commerciale.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches de recettes.
- Équipements de pâtisserie (moules, spatules, poches à douille, etc.).
- Ingrédients variés pour les ateliers.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers.
- QCM avant et après la formation pour évaluer la progression.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com