



CHOUX ET PIÈCES MONTÉES

– PRÉSENTIEL –



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Apprendre les techniques de fabrication et de montage des choux.
- Maîtriser les bases de la réalisation de pièces montées pour des événements variés.
- Découvrir des techniques avancées de décoration et de personnalisation.



PUBLIC CIBLÉ

- Boulanger
- Pâtissier
- Apprentis

ou toute personne souhaitant se perfectionner dans ces techniques.



PRÉREQUIS

Connaissances de base en pâtisserie.



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 CHOUX

- Histoire et spécificités des choux en pâtisserie.
 - Comprendre les bases de la pâte à choux : ingrédients, techniques et erreurs courantes.
-

BLOC 2: TECHNIQUES DE FABRICATION

- Réalisation de la pâte à choux : méthodes et astuces.
 - Dressage et cuisson : régularité et maîtrise des textures.
 - Préparation des garnitures classiques et modernes : crèmes, mousses, ganaches.
-

BLOC 3: MONTAGE ET ASSEMBLAGE DE PIÈCES MONTÉES

- Techniques de montage : supports, colles comestibles.
 - Création de structures stables pour des présentations élégantes.
 - Ajout de décosrations personnalisées pour des événements.
-

BLOC 4: PRÉSENTATION ET CONSERVATION

- Conservation des choux et pièces montées : température et environnement.
- Techniques de présentation pour valoriser les créations.
- Stratégies de commercialisation : packaging, storytelling.

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