

# Pâtisserie : de la fabrication au dressage à l'assiette

## PERFECTIONNEMENT

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : [maformation@kalyane.com](mailto:maformation@kalyane.com)

### DOMAINE

Cuisine

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Savoir mettre en valeur une assiette en fonction de chaque concept de restauration (gastronomique, bistrot, tendance, nomade)
- Maîtriser les différentes possibilités de dressage en cohérence avec l'offre et le type d'établissement

### PUBLIC CIBLE

Cuisinier, second de cuisine, commis de cuisine

### PRÉREQUIS

Aucun

### PROGRAMME

- Acquisition ou perfectionnement des techniques de pâtisserie :
  - Les techniques de bases
  - Les crèmes
  - Les pâtes sèches, feuilletées, molles, battues, poussées, levées
  - Les meringues
  - Bavarois et mousses
  - Petits fours secs
- Démonstration et méthodologie portant sur les points critiques



- Analyse qualitative et quantitative (produits, grammages, coût, rendement, etc.)
- Analyse des phénomènes physico-chimiques
- Applications pratiques de productions menées en autonomie
- Macarons tendance "Collection"
- Entremets "tradition et élégance"
- Merveilleux chocolat
- Cakes et fours secs
- Tartes sucrées "délices" et croquembouches

### Connaître et préparer les produits

- Les produits 1 : l'eau et le sel, les produits amylacés, les produits sucrés, les oeufs et ovo produits, les produits laitiers, les matières grasses, les levures
- Les produits 2 : les fruits, le cacao et les chocolats, les produits alimentaires intermédiaires, les gélatines et les additifs alimentaires, les arômes et les spiritueux

### Réaliser des préparations professionnelles

- Les méthodes d'organisation et les méthodes de fabrication
- L'approche sensorielle et artistique dans le métier de pâtissier

### Le dressage à l'assiette

- Comprendre l'intérêt du dressage et du visuel dans la perception d'un dessert
- Les règles de dressage, les techniques pour acquérir et maîtriser les gestes, le 3D, les codes couleur, les formes via les contenants
- Les éléments de décoration : les choisir et les réaliser
- Créer des consistances croustillantes pour le volume des assiettes
- Travail des garnitures pour les superpositions
- Travail autour du choix des arts de la table

### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter
- Les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes à l'aide du chef
- Dégustation et auto-critique, analyse sensorielle de chaque recette
- Un support pédagogique est remis à chaque participant



## MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

**NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX : 1 à 8 personnes**

**LIEU DE FORMATION : sur site client**

**DURÉE : 21 heures soit 3 journées**

**HORAIRES DES SESSIONS : 9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30**

**PRIX : À partir de 2919 euros par personne**

*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](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*

