

Elargir sa gamme de pâtisseries sucrées « fait maison »

Lundi 14 et mardi 15 octobre 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant proposer une gamme de pâtisseries sucrée, simple, originale et tendance pour répondre à la demande des clients.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 18 :00 Jour 2 : 8 :00 - 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



Objectifs

- Répondre à la demande croissante du consommateur sur les produits « maison ».
- Acquérir les méthodes techniques et réglementaires de la pâtisserie sucrée.
- Savoir s'organiser en anticipant sa production.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention des formateurs en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation des différents matériels du laboratoire pour réaliser les fabrications.
- Utilisation des fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail.
- Remise d'un dossier pédagogique.



Contenu pédagogique

- Révision des techniques de fabrication de la pâtisserie sucrée.
- Acquisition de connaissances nouvelles en matière de création.
- Innovation à partir de la gamme de produits déjà proposés à la clientèle.
- Connaissance et la maîtrise des coûts de production liés (matières premières, petits et gros matériels).



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Formation validée par un certificat et une attestation.
- Questionnaire à froid.

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- Tiramisu café
- Tiramisu framboise
- Mousse chocolat
- Crème caramel
- Forêt noire
- Pana cotta coco/passion (sans allergène)
- Salade d'agrumes à la fleur d'orangé
- Clafoutis aux poires
- Flan
- Flan caramel
- Tartelette revisitée aux pommes
- Tarte Bourdaloue maison
- Tarte chocolat noisette
- Petit pot de crème pistache griotte
- Le pudding



Photo non contractuelle

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur

📞 Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org