



LES BASES DE LA PÂTISSERIE

LES GRANDS CLASSIQUES REVISITÉS A LA PORTÉE DE TOUS

Olivier PAREDES

Formateur en pâtisserie – Consultant International

Les grands classiques de la pâtisserie française revisités
et à la portée de tous



Du 17 au 21 Juillet 2023

31 heures de formation en 5j



Du Lundi 14h au Vendredi 12h30



Ecole Christian VABRET

Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
Espace Pâtisserie

17 avenue du Garric / rue Condorcet
15000 AURILLAC



Ce stage s'adresse aux débutants, aux personnes souhaitant confirmer leur choix d'orientation, aux personnes ayant quitté la profession et souhaitant une remise à niveau, aux personnes passionnées



Avoir au moins 18 ans.

OBJECTIFS

Apporter aux participants des compétences essentielles en matière de pâtisserie.

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser les techniques de fabrication et de production.
- Acquérir les connaissances fondamentales dans la création d'une nouvelle gamme de produits
- Intégrer l'optimisation des techniques de travail pour des créations rationnelles
- Appréhender une méthode d'organisation de travail personnalisée
- Dégustation et analyse organoleptique avec une étude des textures, associations des parfums et méthode de conservation

PRODUITS A RÉALISER :

Applications modernes des pâtes de base et des pâtes levées fermentées

- Tartes revisitées et utilisation de la pâte feuilletée (millefeuille au goût du jour)
- Saint honoré framboise yuzu
- Fleur au caramel
- Tortillon coco ananas
- Pochette pomme caramel
- Chignon

Application des crèmes de bases et des mousses allégées en sucre

- Fruits rouges en méli-mélo
- Acide amer
- Volupthé
- Sencha
- Vanilla croq

Application de goûters

- Cake matcha
- Sicilien pistache
- Macaron aux parfums d'été

Application sur la pâte à choux

- Le Paris Aurillac
- les secrets du pochage et de la cuisson

Application sur le chocolat

- Tempérage
- Le tout chocolat





PROGRAMME :

Jour 1:

- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants
- Présentation technologique des matières premières en prenant compte des attentes des consommateurs
- Méthodologie des process de production selon fabrication
- Mise en œuvre de différentes recettes dans les montages

Jour 2/3/4:

- Production et montage des produits
- Réalisation des décors variés

Jour 5:

- Réalisation des finitions.
- Finition et décoration des produits finis
- Dégustation et analyse organoleptique des productions
- Synthèse des productions et mise en place de rectificatifs préconisés
- Buffet de présentation final
- Remise des attestations de suivi de stage.

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Des apports théoriques appuyés par des applications sur site
- Des entraînements accompagnés et encadrés par le formateur
- Débriefing en fin de formation

MOYENS TECHNIQUES (locaux et matériels)

L'Ecole Christian Vabret – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement théorique équipé d'un tableau numérique connecté.
- d'un laboratoire équipé de 16 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en boulangerie-Pâtisserie et donc à la pointe de la technologie.
- D'un amphithéâtre de 50 places assises pouvant se transformer en salle de conférence et en salle de démonstration. Cet amphithéâtre est connecté et permet l'utilisation de support audio ou vidéo.
- D'un four à bois LE PANYOL, permettant d'organiser des formations spécifiques autour du feu à bois ou permettant la cuisson de certains produits ponctuellement

Le matériel se constitue :

- une bibliothèque de livres professionnels
- un ordinateur connecté
- fours à soles
- four ventilé
- batteur sur pied
- pétrin axe oblique
- pétrin à bras plongeant
- batteur sur table individuel
- laminoir
- tours réfrigérés
- surgélateur / conservateur
- cellule de refroidissement rapide
- chambre de fermentation
- robot coupe
- gamme de moules silicone
- gamme de cercles, cadres, découpoirs
- moules
- batterie de cuisine
- petit outillage de boulangerie / pâtisserie / chocolaterie / glacerie

MOYENS D'ENCADREMENT :

Livret de recettes

Evaluation à chaud en fin de formation

Vis-à-vis du formateur : point en amont de la formation avec restitution du besoin client

Point en fin de journée de formation, recueil des impressions, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique

Evaluation à chaud en fin de formation et à froid effectuée auprès des stagiaires

MODALITES DU SUIVI :

Le suivi de l'exécution de l'action se fait à l'aide de feuilles de présence émargées par les stagiaires. Elles sont signées par demi-journée par les stagiaires et le formateur, l'objectif étant de justifier la réalisation de la formation. C'est à partir de ces feuilles d'émargement que sont réalisées les attestations d'assiduité.

L'Ecole Christian VABRET – Boulangerie – Pâtisserie Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement
- Une attestation de suivi de formation