



DECORS ET FINITIONS EN PATISSERIE - PRÉSENTIEL -



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Apprendre les techniques modernes et classiques de décoration d'entremets.
- Maîtriser les finitions pour une présentation élégante et professionnelle.
- Développer une gamme d'entremets esthétiques et attrayants pour la vente.



PUBLIC CIBLÉ

- Pâtisiers
 - Apprentis
- ou toute personne souhaitant perfectionner ses compétences en décoration et finition des entremets.



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 DÉCORS ET FINITIONS D'ENTREMETS

- Comprendre l'importance des finitions dans la pâtisserie moderne.
- Identifier les techniques classiques et tendances actuelles en décoration.

Atelier pratique :

Observation et analyse de créations d'entremets.

BLOC 2 : TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ÉLÉMENTS DÉCORATIFS

- Réalisation des éléments décoratifs en chocolat : feuilles, motifs, rubans.
- Création de décors en sucre : nougatine, sucre tiré, sucre soufflé.
- Utilisation des fruits et autres éléments naturels pour la décoration.

Atelier pratique :

Préparation des éléments décoratifs.

BLOC 3 : TECHNIQUES DE GLAÇAGE ET FINITIONS

- Techniques de glaçage : miroir, velours, brillant.
- Finitions avec sprays alimentaires, colorants et pochoirs.
- Assemblage des éléments décoratifs pour une harmonie visuelle.

Atelier pratique :

Glaçage et finition des entremets.

BLOC 4 : ESTHÉTIQUE ET MISE EN VALEUR DES ENTREMETS

- Principes d'équilibre et de proportions dans la décoration.
- Techniques de montage pour des présentations élégantes.
- Conseils pour maximiser l'impact visuel des entremets.

Atelier pratique :

Création de présentations attrayantes.



BLOC 5 : PRÉSENTATION ET COMMERCIALISATION

- Stratégies pour une mise en valeur réussie : vitrines, emballages.
- Élaboration d'une gamme cohérente et diversifiée.
- Techniques de vente et marketing adaptées aux entremets décorés.

Atelier pratique :

Élaboration d'une mini-gamme commerciale.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches de recettes.
- Équipements de pâtisserie : poches à douille, moules, spatules, etc.
- Matériaux et ingrédients variés pour les décorations.

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