



PERFECTIONNEMENT EN PÂTE À CHOUX ET ÉCLAIRS - PRÉSENTIEL -



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les techniques modernes de pâte à choux pour des éclairs raffinés.
- Innover dans les saveurs et les textures pour des créations uniques.
- Créer des finitions modernes et attractives adaptées aux attentes des clients.



PUBLIC CIBLÉ

Professionnels de la pâtisserie souhaitant perfectionner leurs techniques et s'adapter aux tendances modernes.



PRÉREQUIS

Maîtrise des bases de la pâtisserie ou expérience professionnelle confirmée.



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

JOUR1 (7 HEURES)

- Introduction aux tendances modernes pour les éclairs et pâte à choux.
- Réalisation de pâte à choux parfaite : texture et cuisson optimales.
- Création de garnitures modernes : crèmes, mousses et ganaches.

JOUR2 (7 HEURES)

- Techniques de glaçage et décoration contemporaine pour éclairs.
- Montage et dressage pour une présentation soignée.
- Analyse des créations et optimisation des recettes.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériel spécifique et innovant adapté à la pâtisserie moderne.
- Études de cas et retours d'expérience.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers pratiques.
- QCM avant et après la formation pour évaluer les acquis.

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