

Mutation – CUISINE – Restaurant

INITIATION ET PERFECTIONNEMENT SNACKING

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

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les tours de main de la pâtisserie classique et moderne
- Acquérir la technique et la dextérité nécessaires pour la préparation, la confection, la cuisson et la décoration de pâtisseries et de desserts
- Obtenir une compréhension générale des réactions physico-chimiques en pâtisserie
- Acquérir le maximum d'expérience pratique
- Décliner une gamme de snacking mettant en œuvre des produits de qualité
- Confectionner des sandwichs, pâtes, etc.
- Découvrir la fabrication professionnelle de multiples recettes : burger, Fish and chips, salades, etc.

PUBLIC CIBLE

Cuisinier, second de cuisine, commis de cuisine, employé polyvalent désirant se former à la pâtisserie

PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME

- Préparer les matières premières
- Fabriquer les pâtes de base : pâte brisée, feuilletée, sablée, sucrée, à choux, à savarin, à brioche



- Maîtriser les cuissons de ces pâtes
- Réaliser les pâtisseries traditionnelles : tartes, choux, éclairs, brioches, babas, millefeuilles, etc.
- Fabriquer les biscuits : génoise, mousseline, joconde, charlotte, imprimé noir et couleur
- Fabriquer les crèmes et mousses : crème pâtissière, crème légère, crème au beurre, crème citron, mousses, charlottes, bavaroises
- Monter les entremets (biscuit + crème)
- Réaliser des décors simples
- Mettre en valeur les desserts à l'assiette
- Conception d'une carte de Noël
- Choix et accords des parfums
- Travail sur les montages et la coupe
- Travail sur le contraste des textures et des couleurs
- Différents biscuits et croustillants
- Différentes techniques de glaçage
- Décor sobre, épuré, coloré et personnalisé
- Étude de la dégustation

Réalisation :

- Les différents sandwichs (chaud et froid)
- Tout le snacking
- Le hot dog
- Le burger
- Le club
- Le sandwich à l'italienne
- Les sandwichs baguette
- Les pâtes
- Les sauces
- Les quiches
-

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES



- Apports théoriques sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter
- Les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes avec l'aide du chef
- Dégustation et autocritique, 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 : 42 heures soit 6 journées

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

PRIX : 5940 Euros HT

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

