

Programme de formation « LA PÂTISSERIE »

Durée : De 14H à 70H Formation réalisée en présentiel

Public visé : Tout personnel de l'alimentation & de la pâtisserie, exerçant en milieu professionnel.

Objectifs : Être capable de pétrir et maîtriser la fermentation, afin de savoir réaliser un assortiment de viennoiseries, en fonction de la clientèle.

Moyens pédagogiques : Formation dirigée par un formateur en Pâtisserie, titulaire d'un brevet de maîtrise, personne de terrain issu anciennement du milieu professionnel, professeur d'école dans l'enseignement technique.

Méthodes d'évaluation des acquis : Après chaque session, une évaluation des acquis précédents sera envisagée, suivra une évaluation générale en fin de stage.

Contenu de la formation :

- **Technique de pétrissage**

Savoir réaliser un mélange et la particularité.

Le pétrir (particularités du pétrissage des pates levées à base de levure vivante).

Savoir utiliser une levure biologique.

Utiliser un temps de pousse et de repos (fermentation).

- **Mise en Forme des différents produits à réaliser**

Savoir bouler.

Savoir façonner.

Savoir enjoliver avant cuisson.

Savoir utiliser les bonnes techniques, les bons moules.

Savoir cuire.

- **Différents types de produits à réaliser**

Croissants, pains aux chocolats (pates levées feuilletées).

- Les pâtes à brioche.

- Le kouglof.

- Le panettone.

- Les tresses.

- Les pains de mie.

- Les pains au lait.

- Diverses viennoiseries.

- Les tartes (ex : tropézienne).

- **Commercialisation des produits**

- **Conservation**