

## 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 pâtes 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 (pâtes 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**