

## LES BASES DE LA PATISSERIE NIVEAU I

### Objectifs :

Acquérir ou revoir les bases de la pâtisserie moderne. Être capable d'élaborer des recettes facilement réalisables à partir de fiches techniques

### Personnes concernées :

Personnes novices ou désirant revoir les bases en pâtisserie. Chefs de cuisine, second de cuisine, cuisiniers, pâtissiers

### Pré requis :

Avoir les connaissances de base en cuisine

### Méthode Pédagogique :

Active et expositive, basée sur un travail théorique suivi d'une mise en situation. Fondée sur l'alternance de la théorie et de la pratique  
Réalisation des recettes par les stagiaires 2 heures par jour seront consacrées à la théorie

### Évaluation :

Exercices pratiques Questionnaire.  
Remise d'une attestation de stage

### Programme :

La partie pratique de cette formation « intra entreprise » se déroule dans votre cuisine

#### La théorie :

L'hygiène dans la production alimentaire :

- Le test de «Ponce Pilate »
- Les germes et leurs incidences
- Méthode de production saine

Les saisons et leurs impacts :

- Connaître l'importance de la saisonnalité dans vos sélections de recettes
- Découvrir les produits de saison, les façons de les mélanger
- Les conservations des produits et les produits les plus utilisés en pâtisserie

La fiche technique :

- Utilisation et présentation de la fiche technique
- Distribution et étude des fiches techniques des recettes à réaliser

Le goût et ses mécanismes :

- Schéma du goût sur une recette à développer sur une fiche technique
- La représentation gustative
- La créativité à développer selon un process
- Les 8 axes du goût

La Mise en pratique :

Réalisation de différentes recettes :

- Les pâtes et biscuits de base : pâte à brioche, feuilletée, brisée, à génoise, à baba, à beignets, les biscuits Joconde, les sirops
- Les gâteaux de voyage, les petits gâteaux secs : cake aux fruits, aux agrumes, tuiles au riz au lait, les financiers, les rochers noix de coco, les sacristains, les mini-palmiers, les diamants
- Les crèmes et mousses de base : crème anglaise, pâtissière, crème au beurre, crème frangipane, Chiboust, la confiture de lait, les glaces
- Les desserts montés : galette frangipane, millefeuille, tarte aux agrumes, bavarois vanille, caramel au beurre salé

Ce stage peut être suivi d'une formation complémentaire «Niveau II » d'une durée de 4 jours (28 heures)

Durée : 5 jours  
35 heures