

Les techniques de base en pâtisserie

Présentation : La direction du réseau des pâtisseries « La fée Sylva » souhaite développer les compétences de ses managers dans les techniques de base en pâtisserie, en vue d'améliorer la communication interne et le management des équipes du niveau n-1.

Objectif Opérationnel :

Appréhender les aspects techniques et les contraintes organisationnelles du fonctionnement d'un laboratoire en pâtisserie. Maîtriser le vocabulaire et les techniques de base de la profession.

Objectifs de la formation /Compétences visées :

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production
- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

Contenu

- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail selon les consignes données
- Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
- Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux
- Valorisation des produits finis

Méthodes et moyens pédagogiques

La formation se déroule en présentiel en salle de cours pour les aspects théoriques et en atelier pour les exercices pratiques. Un tiers des enseignements est consacré à la technologie, soit 20 heures et les deux autres tiers, soient 46 h à la fabrication, se déroulent en laboratoire pédagogique de pâtisserie du CFA. Afin de simuler les situations d'encadrement durant les phases de production, le groupe des managers en formation sera associé à un groupe de 5 apprentis en formation en 2^{ème} année de CAP pâtisserie. Les managers seront mis en situation de production réelle de tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de Voyage, entremets et petits gateaux.

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation des acquis

Tout au long de la formation, le formateur organisera des évaluations et des cas concrets pour vérifier le degré de maîtrise des différentes compétences, des savoirs et savoirs faire. Cela pourra se faire sous la forme de questionnaires et d'études de cas ou de mise en situation.

Public et Pré-requis

Toute personne n'ayant aucune connaissance en pâtisserie et exerçant une fonction de management ou d'encadrement d'une équipe de professionnels de la pâtisserie au sein du réseau de la Fée Sylva.

Qualité des intervenants

Formateurs diplômés dans la spécialité ayant au moins 15 années d'ancienneté dans le métier

Suivi /Evaluation de la formation/ Sanction de la formation /Type de validation

Bilan : des bilans intermédiaires et finaux seront réalisés permettant d'apprécier l'ensemble de la prestation de formation par les participants.

Attestation de fin de formation

Mise en œuvre de la formation

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Durée : 66 heures • Tarif: 150€/ heure groupe-1980€/pers • Prise en charge possible : OPCO | <ul style="list-style-type: none"> • Dates : Nous contacter • Lieu : CMA FORMATION Rivière Salée |
|---|--|

Contacts : Tél : 0596 68 09 14 – Courriel : secretariat.fpc@cma-martinique