

Initiation à la pâtisserie

Objectifs Acquérir les compétences nécessaires pour réaliser différentes fabrications de pâtisseries (crèmes, biscuits, gâteaux, tartes....) en respectant les règles d'hygiène et de qualités gustatives liées à la profession.

Programme **Pratique professionnelle**
Organiser

- identifier les matières premières et les produits
- ranger, classer les produits
- préparer les avant produits
- protéger, étiqueter et ranger les produits de fabrication

Réaliser

- installer son plan de travail
- préparer son matériel
- peser, mesurer, quantifier
- exécuter des mélanges et appareils de base
- conduire l'évolution des produits en cours de fabrication
- assembler, mettre en forme
- cuire ses fabrications
- réaliser les opérations élémentaires de finition et de décors
- nettoyer, désinfecter, ranger l'outillage, les matériels, les locaux professionnels.

Apprécier

- contrôler les livraisons
- repérer l'état qualitatif et quantitatif du stock
- apprécier l'évolution des produits à toutes les étapes de cuisson
- vérifier les températures
- s'assurer de la qualité des matières premières et produits utilisés

Lieu	CRET	Effectif min.	4 personnes
Tarif	Nous consulter	Validation	Attestation consulaire
Pré requis		Intervenant(e)	Formateur spécialisé