

Innover sa gamme de pièces cocktails avec Jérôme CHAUCESSE, MOF

Référence : FPROAL014

Thématique : Me former aux métiers de bouche

FORMATION PROFESSIONNELLE

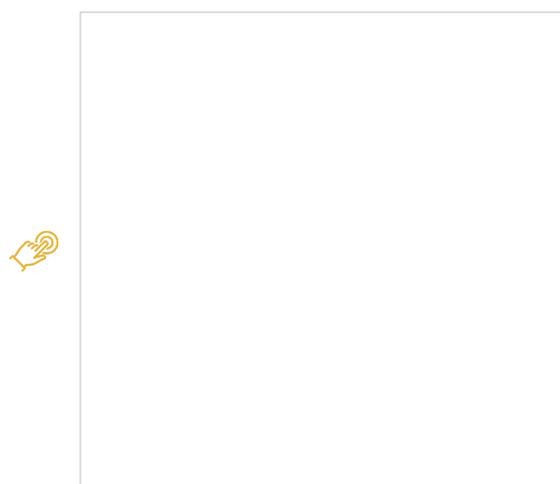
Nouvelle formation 2025

Se former aux métiers de l'artisanat

''

Innover sa gamme de pièces cocktails et petits fours frais avec Jérôme Chaucesse - MOF pâtissier

''



Objectifs

- Produire de nouvelles pièces cocktails et petits fours frais pour élargir la gamme
- Associer des parfums et saveurs
- Revisiter des classiques de la pâtisserie
- Confectionner des recettes contemporaines design et élégantes pour répondre aux nouvelles tendances

Contenu

Production de pâtisseries :

- Acquisition de connaissances technologiques sur les produits de pâtisserie tout en respectant les règles d'hygiène, mode de conservation et en optimisant l'organisation du travail
- Mise en oeuvre des techniques de la pâtisserie : texture, températures, moulage, montage...
- Découverte de nouvelles créations, associations de parfums et saveurs
- Revisite des classiques de la pâtisserie
- Introduction à la création produit pour innover les recettes

Exemples de recettes réalisées pendant la formation :

- Tartelette kalamansi-citron
- Paris-Brest à la cacahuète
- Sablé chocolat au grué de cacao
- Mini-religieuse à la myrtille
- Tartelette chocolat aux noix de pécan
- Bulle de yaourt aux framboises
- Mini-religieuse au café grillé
- Tartelette yaourt, ananas-mangue-passion
- Macaron chocolat-thé fruits rouge
- Macaron dragée abricot

Prérequis

- Aucun

Publis

- Glaciers, pâtisseries, boulangers, chocolatiers/confiseurs, pâtisseries de restaurant, traiteurs
- Tout public souhaitant développer l'activité pâtisserie ou traiteur dans son entreprise

Méthodes et moyens mobilisés

- Mises en situations pratiques
- Apports théoriques

Modalité d'évaluation

- É

valuation des acquis à l'entrée et en fin de formation

Durée

- 14 heures
sur 2 journées (9h00 à 17h00)

Modalités et délais d'accès

- Sur inscription aux dates indiquées pour chaque session ; date limite d'inscription 15 jours avant le début de la formation ; maximum 8 participants

Tarif public

- 900 euros net de taxe avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle

Tarif artisan

:

«

Entreprise inscrite au Registre National des Entreprises (RNE), exerçant une activité artisanale dont le code d'activité (APRM) relève de la NAFA, Nomenclature d'Activité Française de l'Artisanat

»

- 900 euros net de taxe avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle



Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Nous contacter

[Contacter la CMA 3006](#)

Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

Date de mise à jour : 20 février 2025

Délivré par:

- Le Mans, CMA Formation (72) : 187, rue Henri Champion - 72000 LE MANS

Prochaines sessions:

- Le Mans, CMA Formation (72) - Formation proposée dans notre centre de formation. Nous contacter pour en savoir plus sur les modalités. - Pas de date limite d'inscription

Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DIRIGEANT(E) - contact
- CREATEUR REPRENEUR - contact
- AUTRE PUBLIC - contact