Chambre de Métiers et de l'Artisanat PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

Pâtisserie

PÂTISSERIE, NOUVELLES TENDANCES

avec Jérôme Chaucesse - MOF pâtissier

Innover sa gamme de pièces cocktails et petits fours frais

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis

OBJECTIFS

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

TARIF

900 € nets de taxes

Possibilité de prise en charge : nous consulter

DURÉE

2 jours (14 heures)

PUBLIC

Glaciers, pâtissiers, boulangers, chocolatiers/ confiseurs, pâtissiers de restaurant, traiteurs, tout public souhaitant développer une activité de pâtisserie ou traiteur

CONTENU

Production de pâtisseries permettant :

- L'acquisition des connaissances technologiques sur les produits de pâtisserie en respectant les règles d'hygiène, mode de conservation et en optimisant l'organisation du travail,
- La mise en oeuvre des techniques de la pâtisserie : textures, températures, moulage, montage...
- La découverte de nouvelles créations, associations de parfums et saveurs,
- La revisite des classiques de pâtisserie,

Introduction à la création produit pour innover les recettes

Recettes : Tartelettes kalamansi-citron, Paris brest à la cacahuète, sablé au chocolat grué de cacao, mini religeuse à la myrtille, mini religieuse au café torréfié, tartelette au chocolat noix de pécan, bulle de yaourt aux framboises, macarons chocolat thé fruits rouge, macaron dragées abricot....

LES + DE LA FORMATION

- Un formateur expert - Jérôme Chaucesse, MOF
- des plateaux techniques performants

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Mises en situations pratiques
- Apports théoriques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscription et calendrier des formations sur artisanatpaysdelaloire.fr
- Inscription jusqu'à 5 jours avant le début de la formation
- Ouverture de la formation avec 5 personnes minimum

ACCESSIBILITÉ

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

www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Formation - Le Mans
02 43 50 13 75
fpc72@cma-paysdelaloire.fr