

Hôtellerie-Restauration

Les bases de la pâtisserie

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=19277>

Objectif

Maîtriser les techniques de bases de la pâtisserie, confectionner des recettes de bases et organiser leurs fabrications.

Contenu

Les Bases de la Pâtisserie (2,5 jours) : Partie 1 : Atelier de préparation Histoire de la pâtisserie en France Les matières premières et les technologies de la pâtisserie Les différentes bases en pâtisserie : Les différentes pâtes (sèches, molles) - Les crèmes et appareils de base (crèmes cuites, crèmes montées, appareils à gâteaux et biscuits). Les techniques de préparation : Identifier et comprendre l'utilisation des ingrédients - Connaître les différentes techniques de bases. Partie 2 : Ateliers de mises en pratiques Confection des différentes pâtes, crèmes en pâtisserie selon les recettes de références et à partir des appareils et matériels nécessaires : Réalisation de pâtes diverses - Réalisations de différentes crèmes de base - Réalisations d'appareils divers (madeleines, clafouti, crumble...). Mise en œuvre de recettes de références à partir des éléments déjà abordés : Confection de dessert classique en restaurant à base de fruits, de crème de base - Analyses des techniques employées lors des travaux pratiques.

Prérequis

Savoir compter, les 4 opérations de bases, lire, écrire et bien s'exprimer en français.
Tout public souhaitant apprendre, approfondir ses connaissances et savoir-faire ou encore désireux de se perfectionner.

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien
admission après test

Reconnaissance des acquis

Attestation de compétences
Attestation de formation.

Codification de l'offre

42752 - Cuisine
42793 - Hygiène sécurité hôtel restaurant

Date de mise à jour

14/12/2021

Dates

Du 01/02/2022 au 10/12/2022
1ère session : du 16/03/22 au 18/03/22
2nd session : du 1er/06/22 au 03/06/22
3ème session : du 16/11/22 au 18/11/22

Public

tout public

Durée

18 heures

Effectifs

8 - 12

Modalités

Formation en présentiel
Individualisé
Collectif
Cours du jour

Tarif

Nous consulter

Lieux

Vénissieux - Site Démocratie
3 avenue Marcel CACHIN
69200 VENISSIEUX

Vénissieux - Lycée Hélène Boucher
18 rue Rosenberg
69200 VENISSIEUX

Contact

Olga PINTO
0478788484
contact.greta.lyonmetropole@ac-lyon.fr

Coordonnées

GRETA CFA LYON MÉTROPOLE
41 rue Antoine Lumière
69372 Lyon CEDEX 08

Tel : 04 78 78 84 84
Fax : 04 78 78 84 94
contact.greta.lyonmetropole@ac-lyon.fr