

Formation Pâtisserie et Gâteaux Occidentaux



La pâtisserie occidentale est un art culinaire raffiné qui met en valeur des techniques précises et des saveurs délicates. Ce programme de formation est conçu pour offrir une compréhension approfondie des techniques de pâtisserie occidentale, tout en mettant l'accent sur la créativité, la précision et le raffinement des finitions..

Objectif :

Ce programme vise à former des pâtissiers capables de:

- Apprendre les techniques de base et avancées de la pâtisserie occidentale.
- Maîtriser la réalisation de gâteaux classiques et modernes.
- Acquérir des compétences en décoration de gâteaux et en montage de pâtisseries complexes.
- Savoir adapter les recettes et techniques en fonction des contraintes professionnelles ou personnelles.

Public :

- Débutants: Personnes souhaitant se lancer dans une carrière de pâtissier.
- Professionnels en reconversion: Cuisiniers, boulangers ou autres souhaitant se spécialiser en pâtisserie.
- Amateurs passionnés: Personnes désireuses d'approfondir leurs connaissances en pâtisserie.

Durée de formation :

- 03 Mois

Volume horaire :

- 48h, dont 36h pratique

Formateurs :

- Formateurs professionnels du métier

Programme de formation

Module 1 : Introduction aux Gâteaux Classiques et Techniques de Base

Chapitre 1 : Introduction à la Pâtisserie Occidentale

- **Historique et culture des pâtisseries occidentales** : origine des recettes classiques, évolution des techniques.
- **Équipements de pâtisserie et matières premières** : présentation des outils essentiels et des ingrédients de base (farine, sucre, beurre, œufs, chocolat, etc.).

Chapitre 2 : Techniques de Base en Pâtisserie

- **Préparation des pâtes de base** : pâte sablée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte à choux.
- **Les crèmes de base** : crème pâtissière, crème chantilly, crème au beurre, ganache.

Chapitre 3 : Réalisation des Gâteaux Classiques

- **Gâteau au chocolat fondant** : techniques de préparation et cuisson.
- **Madeleines et financiers** : maîtrise des bases des petits gâteaux.
- **Gâteau génoise** : réalisation et utilisation dans des préparations plus complexes.

Atelier pratique 1 :

- **Préparation de plusieurs types de pâtes** : pâte sablée, pâte brisée, pâte à choux.
- **Réalisation de madeleines et financiers** : pratique de cuisson et de présentation.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Atelier pratique 2 :

- **Gâteau génoise et crème chantilly** : assemblage de couches pour un gâteau classique.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 2 : Maîtrise des Gâteaux Modernes et Techniques Avancées

Chapitre 4 : Pâtisseries et Gâteaux Modernes

- **Le gâteau mousse** : techniques de réalisation d'une mousse légère et crémeuse, montage et finition.
- **Le cheese cake** : différentes recettes de cheese cake (classique, au chocolat, fruité).
- **Le cake design** : introduction à la décoration moderne des gâteaux (design, couleurs, techniques de fondant).

Chapitre 5 : Techniques Avancées de Décoration

- **Décoration à la crème au beurre et fondant** : lissage parfait, réalisation de fleurs en pâte à sucre, décorations simples et élégantes.
- **Utilisation de la poche à douille** : techniques de décoration des gâteaux et cupcakes.
- **Finitions et glaçages** : le glaçage miroir, le glaçage royal, le fondant.

Chapitre 6 : Pâtisserie Française et Européenne

- **Tarte au citron meringuée** : pâte sucrée, crème au citron et meringue.
- **Paris-Brest** : pâte à choux, crème pralinée, montage du gâteau.
- **Tiramisu et autres desserts européens** : recettes et techniques spécifiques.

Atelier pratique 3 :

- **Réalisation d'un cheesecake** : travail sur la base et la garniture.
- **Création de décorations à base de fondant et pâte à sucre** : réalisation de décorations sur un gâteau au choix.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Atelier pratique 4 :

- **Réalisation du Paris-Brest et de la tarte au citron meringuée** : chaque participant prépare les deux desserts et apprend à les monter et à les décorer.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 3 : Techniques Spécialisées, Gâteaux de Fête et Finalisation du Projet Personnel

Chapitre 7 : Gâteaux de Fête et Gâteaux Complexes

- **Gâteaux à étages** : techniques de superposition, utilisation de fondant pour le recouvrement.
- **Gâteau de mariage et gâteaux de célébration** : préparation et décoration de gâteaux pour des occasions spéciales (gâteaux à trois étages, décors en sucre, etc.).

- **Cupcakes et petits gâteaux** : créations modernes, décoration et finition des cupcakes.

Chapitre 8 : Techniques de Pâtisserie Avancées

- **La cuisant de sucre**
- **Macarons et meringues** : secrets pour réussir des macarons parfaits.
- **Biscuit roulée** : secrets pour réussir des roulées parfaites avec décoration en chocolat et ganache.

Chapitre 9 : Création d'un Gâteau Personnalisé

- **Conception d'un gâteau personnalisé** : chaque participant crée un gâteau original, en appliquant les techniques apprises, en fonction d'un thème ou d'une occasion particulière.
- **Présentation et dégustation** : préparation finale du gâteau et mise en valeur de la présentation.

Atelier pratique 5 :

- **Réalisation de macarons et meringues** : suivi étape par étape de la fabrication des macarons et des meringues.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Atelier pratique 6 :

- **Création d'un gâteau personnalisé** : de la conception à la réalisation, avec des éléments décoratifs à base de fondant, chocolat, et sucre.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 4 : Hygiène et sécurité alimentaire

- **Les règles d'hygiène**:Manipulation des aliments, nettoyage du matériel.
- **Les normes HACCP**:Application des bonnes pratiques d'hygiène.

Module 5 : Gestion de la Production et Vente en Pâtisserie

- **Gestion de la production en pâtisserie** : Organisation de la fabrication de plusieurs produits simultanément, gestion des stocks, des outils, et des équipements.
- **Optimisation du temps en pâtisserie** : Techniques pour travailler de manière plus rapide et plus efficace tout en maintenant une qualité constante.
- **Marketing et vente de pâtisseries** : Comment présenter et vendre ses créations en pâtisserie, création d'une vitrine, gestion de la clientèle et du service.

Évaluation Finale et Bilan

- Test théorique sur les concepts clés de la formation.
- Test pratique :
 1. Les pâtes de base : pâte sablée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte à choux.
 2. Les crèmes de base : crème pâtissière, crème chantilly, crème au beurre, ganache.
 3. Les entremets.
 4. La Meringue
 5. Présentation et décor

Supports pédagogiques

- Fiches techniques de recettes
- Fiches de contrôle des normes de sécurité alimentaire
- Outils de gestion des coûts et des stocks